MODULAR
PROFESSIONAL

INSTRUCŢIUNI DE FOLOSIRE
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Cod 252.188.05

MAŞINI DE GĂTIT PE GAZ SERIA 9

MOD.

90-40 PCG	90-41 PCG	90-40 EPCG	90-40 PCG-T
90-80 PCG	90-81 PCG	90-80 EPCG	90-80 PCG-T
90-120 PCG	90-121 PCG	90-120 EPCG	90-120 PCG-T
90-160 PCG	90-161 PCG	90-160 EPCG	
90-80 CFG	90-81 CFG	90-80 ECFG	90-41 PCG-T
90-120 CFG	90-121 CFG	90-120 ECFG	90-81 PCG-T
90-120 CFGG	90-121 CFGG	90-120 ECFGG	
90-160 CFG	90-161 CFG	90-160 ECFG	90-121 PCG-T
90-80 CFGE	90-81 CFGE	90-80 ECFGE	
90-120 CFGE	90-121 CFGE	90-120 ECFGE	
90-160 CFGE	90-161 CFGE	90-160 ECFGE	
90-80 CFGES	90-81 CFGES	90-80 ECFGES	
90-120 CFGES	90-121 CFGES	90-120 ECFGES	
90-160 CFGES	90-161 CFGES	90-160 ECFGES	
90.80 TPG		90.80 ETPG	
90.80 TPFG		90.80 ETPFG	
90.120 TPFG	90.121 TPFG	90.120 ETPFG	
90.120 TPFGG	90.121 TPFGG	90.120 ETPFGG	
90.80 TPFE			
90.120 TPFE	90.121 TPFE		
90.80 TPFES			90-80 CEG
90.120 TPFES	90.121 TPFES		90-120 CEG

CE 0051

IT - CAT. II 2H3+

CUPRINS

1. AVERTIZĂRI 4

2. CORESPONDENŢA CU DIRECTIVELE "CEE" 4

2.1 CORESPONDENŢA CU DIRECTIVELE "CEE" PENTRU CUPTOARE ELECTRICE, VENTILATE ŞI STATICE 4

2.2 CORESPONDENŢA CU DIRECTIVELE "CEE" PENTRU APARATELE PE GAZ 4

3. TABEL DATE TEHNICE – PLITE DE GĂTIT – MAŞINI DE GĂTIT CU CUPTOR - PLITE 5

3.1 CARACTERISTICILE GAZELOR 8

4. INSTRUCŢIUNI PENTRU INSTALATORUL CALIFICAT 9

4.1 INSTALAREA APARATULUI 9

4.2 NORME LEGALE, REGULAMENTE TEHNICE ŞI DIRECŢII GENERALE 9

4.3 EVACUAREA FUMULUI ÎN CAZUL APARATELOR DE TIP "A" 9

4.4 EVACUAREA FUMULUI ÎN CAZUL APARATELOR DE TIP "B" 10

4.5 VERIFICAREA SCURGERILOR DE GAZ 10

5. ÎNTREŢINERE 11

5.1 TRANSFORMAREA PENTRU FUNCŢIONAREA CU ALTE TIPURI DE GAZ - ARZĂTOARE TOP 11

5.1.1 ÎNLOCUIREA PIESELOR DE SCHIMB ARZĂTOARE TOP 12

5.2 TRANSFORMAREA PENTRU FUNCŢIONAREA CU ALTE TIPURI DE GAZ - PLITĂ 12

5.2.1 ÎNLOCUIREA PIESELOR DE SCHIMB ARZĂTOR – PLITA 13

5.3 TRANSFORMAREA PENTRU FUNCŢIONAREA CU ALTE TIPURI DE GAZ – CUPTOR MAŞINI DE GĂTIT PE GAZ 13

5.3.1 ÎNLOCUIREA PIESELOR DE SCHIMB CUPTOR 14

5.3.2 ÎNLOCUIREA ARZĂTORULUI CUPTORULUI KW 7,7 14

5.3.3 ÎNLOCUIREA ARZĂTORULUI CUPTORULUI KW 12 14

6. INSTRUCŢIUNI PENTRU UTILIZATOR 15

6.1 APRINDEREA ARZĂTORULUI PLITEI (Fig. 9) 15

6.2 APRINDEREA ARZĂTOARELOR- FOCURI DESCHISE (Fig.1) 15

6.3 APRINDEREA ŞI STINGEREA ARZĂTORULUI CUPTORULUI 16

6.4. INSTRUCŢIUNI PENTRU UTILIZAREA ROBINETULUI CU TERMOSTAT AL CUPTORULUI 16

7. INSTALAREA – MAŞINILOR DE GĂTIT MIXTE 17

7.1 NORME LEGALE, REGULAMENTE TEHNICE ŞI DIRECŢII GENERALE 17

7.2 INSTALAREA APARETELOR ELECTRICE 17

7.3 CONECTAREA ELECTRICĂ 18

7.4 CONTECTAREA ECHIPOTENŢIALĂ 18

7.5 DISPOZITIVELE DE SIGURANŢĂ DIN DOTARE 19

8. INSTRUCŢIUNI PENTRU UTILIZATOR 19

8.1 PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE A CUPTORULUI ELECTRIC CU CONVEXIE 19

8.2 PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE A CUPTORULUI ELECTRIC STATIC 19
9. ÎNTREŢINERE, CURĂŢARE ŞI ÎNGRIJIRE.....20
10. SCHEME DE INSTALARE 21
11. DATE DE IDENTIFICARE 41
12. SCHEME ELECTRICE 44
13. DESEN EXPLODAT PENTRU PĂRŢILE FUNCŢIONALE 48
14. HORN ANTI-VÂNT PENTRU PLITĂ.....54
15. CERTIFICAT “CE” 51BP2626 56

ACEST APARAT ESTE DESTINAT PREPARĂRII ALIMENTELOR ŞI TREBUIE UTILIZAT NUMAI DE CĂTRE PERSONAL CALIFICAT, ÎN MANIERA INDICATĂ ÎN PREZENTUL MANUAL DE INSTRUCŢIUNI.

1. AVERTIZĂRI

- Citiţi cu atenţie prezentul manual deoarce acesta furnizează indicaţii importante cu privire la siguranţa instalării, utilizării şi întreţinerii.
- Păstraţi cu grijă acest manual pentru consultări ulterioare.
- În cazul în care transferaţi aparatul, adăugaţi şi manualul (dacă este necesar, solicitaţi o copie vânzătorului autorizat sau direct firmei producătoare).
- Instalarea aparatului şi o eventuală adaptare la alte tipuri de gaz se efectuează numai de către personalul calificat.
- Pentru eventuale reparaţii adresaţi-vă numai unui centru de asistenţă tehnică autorizat de către producător şi solicitaţi piese de schimb originale.
- Dezactivaţi aparatul în caz de defectare sau de disfuncţionalitate.
- Nu permis accesul la părţile sigilate de către producător, iar eventualele reglări (doar în scopul schimbării gazului) pot fi operate numai de către personalul calificat.
- Pe durata funcţionării, aveţi grijă la zonele calde din exterior.

Nerespectarea indicaţiilor de mai sus poate compromite siguranţa aparatului.

2. CORESPONDENŢA CU DIRECTIVELE "CEE"

2.1 CORESPONDENŢA CU DIRECTIVELE "CEE" PENTRU CUPTOARE ELECTRICE, VENTILATE ŞI STATICE

Maşinile de gătit sunt ompatibi în conformitate cu exigenţele de bază prevăzute de directivele CEE, în conformitate cu "Directiva pentru joasă tensiune 73/23 CEE", cu "Directiva pentru ompatibili tate electromagnetică 89/336 CEE", integrate de marca "CE" conform Directivei 93/68 CEE.

2.2 CORESPONDENŢA CU DIRECTIVELE "CEE" PENTRU APARATELE PE GAZ

Prezentul aparat a obţinut certificatul de omologare "CE" corespunzând testelor efectuate conform normei: "Exigenţe de bază Anexele I° Directiva CEE 90/396 din 26/06/1990".

3. TABEL DATE TEHNICE – PLITE DE GĂTIT – MAŞINI DE GĂTIT CU CUPTOR - PLITE

MODELE	ARZĂTOARE PLAN DE COACERE N° x kW			ARZĂTOARE CUPTOR N° x kW		PUTERE TOTALĂ kW		CONSUM TOTAL		DIAMETRUL DUZELOR 1/100 di mm	
								G.P.L. G30-31 30/37mbar	METAN G20 20mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METAN G20 20mbar
	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	kg/h	m3/h		
90-40 PCG **90-40 PCG-T** **90-40 EPCG**	1 x 1 x	5.5 7.5	2.1 2.9	-	-	13	5	0.427 0.583 1.010	0.582 0.794 1.376	120 140	180 215
90-41 PCG **90-41 PCG-T**	1 x 1 x	3.7 5.5	1.1 2.1	-	-	9.2	3.2	0.288 0.427 0.715	0.392 0.582 0.974	95 120	145 180
90-80 PCG **90-80 EPCG** **90-80 PCG-T** **90-80 CFGE** **90-80 ECFGE** **90-80 CFGES** **90-80 ECFGES**	2 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	-	-	26	10	2 x 0.427 2 x 0.583 2.020	2 x 0.582 2 x 0.794 2.752	120 140	180 215
90-81 PCG **90-81 PCG-T** **90-81 CFGE** **90-81 CFGES**	2 x 2 x	3.7 5.5	1.1 2.1	-	-	18.4	6.4	2 x 0.288 2 x 0.427 1.43	2 x 0.392 2 x 0.582 1.947	95 120	145 180
90-80 CFG **90-80 ECFG**	2 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	33.7	11.6	2 x 0.427 2 x 0.583 0.598 2.618	2 x 0.582 2 x 0.794 0.815 3.567	120 140 145L	180 215 215L
90-80 CEG	2 x 1 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	-	-	20.4	7.2	2 x 0.288 0.427 0.583 1.586	2 x 0.392 0.582 0.794 2.160	95 120 140	145 180 215
90-81 CFG	2 x 1 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	28.1	8.8	2 x 0.288 0.427 0.583 0.598 2.184	2 x 0.392 0.582 0.794 0.815 2.975	95 120 140 145L	145 180 215 215L
90-120 PCG **90-120 EPCG** **90-120 PCG-T** **90-120 CFGE** **90-120 ECFGE** **90-120 CFGES** **90-120 ECFGES**	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	-	-	37	14.2	4 x 0.427 2 x 0.583 2.874	4 x 0.582 2 x 0.794 3.916	120 140	180 215
90-120 CEG **90-121 PCG** **90-121 PCG-T** **90-121 CFGE** **90-121 CFGES**	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	-	-	29.6	10.4	3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 2.301	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 3.134	95 120 140	145 180 215

MODELE	ARZĂTOARE PLAN DE COACERE N° x kW			ARZĂTOARE CUPTOR N° x kW			PUTERE TOTALĂ kW		CONSUM TOTAL		DIAMETRUL DUZELOR 1/100 di mm	
	N°	MAX	MIN	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	G.P.L. G30-31 30/37mbar kg/h	METAN G20 20 mbar m3/h	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METAN G20 20mbar
90-120 CFG **90-120 ECFG**	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x	7.7	1.6	44.7	15.8	4 x 0.427 2 x 0.583 0.598 3.472	4 x 0.582 2 x 0.794 0.815 4.731	120 140 145L	180 215 215L
90-121 CFG	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x	7.7	1.6	37.3	12	3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 0.598 2.899	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 0.815 3.949	95 120 140 145L	145 180 215 215L
90-160 PCG **90-160 EPCG** **90-160 CFGE** **90-160 ECFGE** **90-160 CFGES** **90-160 ECFGES**	4 x 4 x	5.5 7.5	2.1 2.9	-	-	-	52	20	4 x 0.427 4 x 0.583 4.040	4 x 0.582 4 x 0.794 5.504	120 140	180 215
90-161 PCG **90-161 CFGE** **90-161 CFGES**	4 x 2 x 2 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	-	-	-	40.8	14.4	4 x 0.288 2 x 0.427 2 x 0.583 3.172	4 x 0.392 2 x 0.582 2 x 0.794 4.320	95 120 140	145 180 215
90-160 CFG **90-160 ECFG**	4 x 4 x	5.5 7.5	2.1 2.9	2 x	7.7	1.6	67.4	21.6	4 x 0.427 4 x 0.583 2 x 0.598 5.236	4 x 0.582 4 x 0.794 2 x 0.815 7.134	120 140 145L	180 215 215L
90-161 CFG	4 x 2 x 2 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	2 x	7.7	1.6	56.2	16	4 x 0.288 2 x 0.427 2 x 0.583 2 x 0.598 4.368	4 x 0.392 2 x 0.582 2 x 0.794 2 x 0.815 5.95	95 120 140 145L	145 180 215 215L
90-120 CFGG **90-120 ECFGG**	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x	12	2.8	49	17	4 x 0.427 2 x 0.583 0,932 3.807	4 x 0.582 4 x 0.794 1,269 5.185	120 140 190	180 215 290
90-121 CFGG	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x	12	2.8	41.6	13.2	3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 0.932 3.233	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 1.269 4.403	95 120 140 190	145 180 215 290
90.80 TPG **90.80 ETPG** **90.80 TPFE** **90.80 TPFES**	1 x	12	5	-	-	-	12	5	0.932 0.932	1.270 1.270	180	260L

MODELE	ARZĂTOARE PLAN DE COACERE N° x kW			ARZĂTOARE CUPTOR N° x kW			PUTERE TOTALĂ kW		CONSUM TOTAL		DIAMETRUL DUZELOR 1/100 di mm	
	N°	MAX	MIN	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METAN G20 20 mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METAN G20 20mbar
90.80 TPFG **90.80 ETPFG**	1 x	12	5	1 x	7.7	1.6	19.7	6.6	0.932 0.598 1.53	1.270 0.815 2.08	180 145L	260L 215L
90.120 TPFG **90.120 ETPFG**	1 x 1 x 1 x	5.5 7.5 12	2.1 2.9 5	1 x	7.7	1.6	32.7	11.6	0.427 0.583 0.932 0.598 2.54	0.582 0.794 1.270 0.815 3.46	120 140 180 145L	180 215 260L 215L
90.120 TPFGG **90.120 ETPFGG**	1 x 1 x 1 x	5.5 7.5 12	2.1 2.9 5	1 x	12	2.8	37	12,8	0.427 0.583 0.932 0.932 2.87	0.582 0.794 1.270 1.269 3.915	120 140 180 190	180 215 260L 290
90.121 TPFG	1 x 1 x 1 x	3.7 5.5 12	1.1 2.1 5	1 x	7.7	1.6	28.9	9.8	0.288 0.427 0.932 0.598 2.24	0.392 0.582 1.270 0.815 3.05	95 120 180 145L	145 180 260L 215L
90.121 TPFGG	1 x 1 x 1 x	3.7 5.5 12	1.1 2.1 5	1 x	12	2.8	32.2	11	0.288 0.427 0.932 0.932 2.58	0.392 0.582 1.270 1.269 3.51	95 120 180 190	145 180 260L 290
90.120 TPFE **90.120 TPFES**	1 x 1 x 1 x	5,5 7,5 12	2,1 2,9 5	-	-	-	25	10	0.427 0.583 0.932 1.94	0.582 0.794 1.270 2.646	120 140 180	180 215 260L
90.121 TPFE **90.121 TPFES**	1 x 1 x 1 x	3,7 5,5 12	1,1 2,1 5	-	-	-	21,2	8,2	0.288 0.427 0.932 1.647	0.392 0.582 1.270 2.78	95 120 180	145 180 260L

DUZA PILOT PENTRU CUPTOR 2/1-7,7 kW	19	36
DUZA PILOT PENTRU CUPTOR MAXI 12 kW	19	36
DUZA PILOT PENTRU ARZĂTOR PLITĂ	22	27
DUZĂ PILOT PENTRU ARZĂTOR PLITĂ DE GĂTIT	20	35
BY-PASS PENTRU ARZĂTOR 3,7 kW	50	REGUL.
" 5,5 kW	70	REGUL.
" 7,5 kW	90	REGUL.
" CUPTOR GN 2/1 7,7 kW	65	REGUL.
" CUPTOR MAXI 12 kW	85	130
" PLITĂ 12 kW	115	150
1/100 mm		
POZIŢIA AERULUI PRIMAR PENTRU ARZĂTOR 3,7 kW	3	3
POZIŢIA AERULUI PRIMAR PENTRU ARZĂTOR 5,5 kW	14	12
POZIŢIA AERULUI PRIMAR PENTRU ARZĂTOR 7,5 kW	DESCHISĂ	2,5
POZIŢIA AERULUI PRIMAR PENTRU ARZĂTOR 7,7 kW	24	25
POZIŢIA AERULUI PRIMAR PENTRU ARZĂTOR 12 kW	21	8
POZIŢIA AERULUI PRIMAR PENTRU ARZĂTOR T.P. 12 kW	17	11
A = mm		

ACESTE VALORI SUNT INDICIALE, TREBUIE ÎNTOTDEAUNA VERIFICAT CA FLACĂRA SĂ FIE REGULATĂ

3.1 CARACTERISTICILE GAZELOR

datele privitoare la putere şi consum se referă la următoarele tipuri de gaz:

TIPURI DE GAZ	PUTERE CALORICĂ INF. (PCI)	PRESIUNE DE ALIMENTARE mbar	mm c.d.a.
G20 (gaz metan) CH_4	9.45 kW m³/h	20	200
G30 (butan)C_4H_{10}	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propan)C_3H_8	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m³/h	25	250

În faza de instalare a aparatelor este necesar ca presiunile gazelor de alimentare să fie cele de mai sus, pentru a putea avea randamentul maxim al arzătoarelor.

Presiuni mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (milimetri de coloană de apă)
Putere = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCŢIUNI PENTRU INSTALATORUL CALIFICAT

4.1 INSTALAREA APARATULUI

- Scoateţi aparatul din ambalaj, asiguraţi-vă de integritatea acestuia, iar în cazul în care aveţi vreun dubiu cu privire la acest lucru, nu utilizaţi aparatul şi adresaţi-vă personalului calificat.
  Poziţionaţi întotdeauna aparatul sub o hotă, iar după poziţionare, folosiţi picioruşele pentru a-l aduce la nivel perfect orizontal.

- Conectarea aparatului se face întotdeauna prin racorduri rigide din oţel zincat sau cupru.
  Materialele utilizate pentru etanşarea filetelor de racord trebuie să fie garantate pentru utlilizarea pentru gaz.

- În cazul în care aparatul este instalat pe perete, în contact cu materiale inflamabile, este necesar ca între aparat şi perete să fie aşezat un strat de material izolator termorezistent, sau sa se poziţioneze aparatul la 200 mm de perete.

- Instalaţia de gaz din partea superioară a aparatului, ca şi caracteristicile locurilor în care se montează aparatul trebuie să corespundă normelor în vigoare.

- Înainte de a conecta aparatul trebuie să verificaţi corespondenţa dintre gazul pentru care a fost prevăzut şi cel disponibil pentru alimentare, pentru a verifica compatibilitatea între aparat şi gazul de alimentare. Dacă cele două nu sunt compatibile, trebuie procedat conform instrucţiunilor conţinute în paragraful "Transformarea pentru funcţionarea cu alte tipuri de gaz".

- Instalaţi întotdeauna un robinet de interceptare între orice aparat şi racordul la gaz.

- Verificaţi ca locurile de instalare să fie suficient de bine aerisite pe perioada de funcţionare a aparatului, luând în considerare faptul că aerul necesar combustiei este de 2 m³/h de aer pentru fiecare kW de putere instalată.

4.2 NORME LEGALE, REGULAMENTE TEHNICE ŞI DIRECŢII GENERALE

- Norme UNI-CIG 8723, circulara M.I. n° 68 din 25/11/69 şi variante.

- Norme privitoare la prevenirea accidentelor.

4.3 EVACUAREA FUMULUI ÎN CAZUL APARATELOR DE TIP "A"

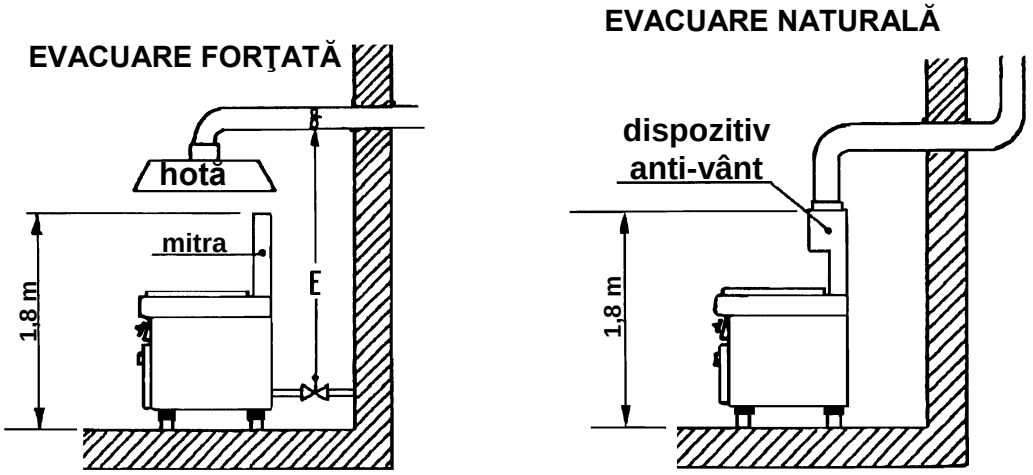
Aparatele trebuie instalate în locuri care permit evacuarea produselor rezultate prin ardere, care trebuie să corespundă prevederilor legale ale normelor de instalare. Aparatele noastre sunt considerate (vezi tabelul date tehnice) ca fiind aparate pe gaz de tip "A" care nu sunt prevăzute a fi conectate la dispozitive de evacuare naturală a produselor rezultate în urma arderii.
Aparatele de acest tip trebuie să evacueze în hote special instalate, sau în dispozitive similare, conectate la un horn de siguranţă sau direct în exterior.

În lipsa acestora se admite şi utilizarea unui aspirator de aer conectat direct cu exteriorul, cu o capacitate cel puţin egală cu cea solicitată, V. tabelul 1, la care se adaugă cea a schimbului de aer necesar stării de bine a utilizatorilor.

4.4 EVACUAREA FUMULUI ÎN CAZUL APARATELOR DE TIP "B"

Aparatele trebuie aşezate în locuri adecvate pentru evacuarea produselor rezultate în urma arderii, care trebuie să fie conforme prevederilor normelor de instalare. Aparatele noastre sunt considerate (vezi Tabelul Date Tehnice) ca fiind aparate pe gaz de tip B prevăzute pentru a fi conectate la dispozitive de evacuare naturală a produselor rezultate în urma arderii, de exemplu pentru a fi conectate la un horn cu tiraj natural cu o eficienţă sigură, sau produsele rezultate în urma arderii pot fi evacuate direct în exterior; este de asemenea posibilă conectarea la un sistem de evacuare forţată, de exemplu o hotă ajutată de un aspirator mecanic.
În cazul în care produsele rezultate în urma arderii sunt evacuate cu ajutorul unui sistem de evacuare forţată:

- alimentarea cu gaz a aparatului trebuie să fie conectată direct la sistemul de evacuare forţată şi trebuie să se întrerupă în cazul în care capacitatea acestuia scade sub valorile prescrise. Reconectarea aparatului la gaz trebuie să se poată face numai manual;
- în cazul instalării sub o hotă, partea terminală a conductei de evacuare a aparatului



trebuie să fie la cel puţin 1,8 m de suprafaţa de sprijin a aparatului, iar secţiunea de scurgere a evacuării produselor rezultate în urma arderii trebuie să fie dispusă în perimetrul de bază al hotei

E: Conectarea electrică

NOTĂ: mitra este disponibilă la cerere

NOTA: dispozitivul anti-vânt este disponibil la cerere.

4.5 VERIFICAREA SCURGERILOR DE GAZ

La instalare este necesară verificarea faptului că nu există scurgeri de gaz la îmbinările racordurilor, cu ajutorul unei soluţii de apă cu săpun; eventualele scurgeri vor fi semnalate de bule de spumă. Nu folosiţi niciodată flacără pentru a controla eventualele scurgeri.

Cu aparatul pregătit pentru utilizare, asiguraţi-vă că nu există scurgeri de gaz, verificând pe contor - dacă este introdus (pe o perioadă de 30 de minute), că nu există trecere sau consum de gaz.

5. ÎNTREŢINERE

Nevoia de întreţinere este redusă la minimum datorită unei construcţii corecte a aparatului. Cu toate acestea, este recomandabil ca instalaţiile să fie verificate cel puţin de două ori pe an de către personal calificat.

N.B. : producătorul nu îşi asumă niciun fel de responsabilitate pentru deteriorirări rezultate în urma unei incorecte întreţineri, manipulări, utilizări inadecvate şi ca urmare a nerespectării normelor pentru prevenirea incendiilor şi a normelor de siguranţă aplicabile sistemelor pe gaz.

5.1 TRANSFORMAREA PENTRU FUNCŢIONAREA CU ALTE TIPURI DE GAZ - ARZĂTOARE TOP

Aparatul este testat şi prevăzut pentru funcţionarea cu gaz metan (vezi tabelul cu caracteristicile care se găseşte in apropierea locului de intrare a gazului în aparat).
Pentru funcţionarea cu alte tipuri de gaz, se procedează conform indicaţiilor următoare:

- Transformarea trebuie făcută de către personal calificat;
- Duzele pentru conversia la un alt tip de gaz, diferit de cel pentru care a fost prevăzut aparatul, sunt în mod normal conţinute într-un săculeţ de nylon etichetat cu informaţii privitoare la toate tipurile de gaz.
  Dacă acestea nu fac parte din dotare, atunci trebuie solicitate agentului/importatorului după ce v-aţi asigurat că aparatul poate funcţiona cu alte tipuri de gaz.
  Odată realizată transformarea de gaz, este necesară aplicarea etichetei privitoare la tipul de gaz corespunzător în spaţiul special destinat acestui lucru, şi eliminarea celei vechi.
- <u>Înlocuirea duzei arzătorului</u> – (fig.1):
  scoateţi grilajul (1), arzătoarele (3), recipientul în care se strâng picăturile (2).
  Deschideţi complet reglatoarele de aer (4) şi înlocuiţi duzele.
- <u>Înlocuirea duzei pilot</u>:
  scoateţi grilajul (1), arzătoarele (3), recipientul în care se strâng picăturile (2), deşurubaţi piuliţa de sub pilot (20), deşurubaţi duza din locul în care era înşurubată piuliţa (17) şi înlocuiţi-o.
- <u>Reglarea la minim</u> – (fig. 1):
  Scoateţi butoanele (8) robinetelor, acţionaţi cu o şurubelniţă asupra şurubului de reglare (7) a robinetelor (6) până când obţineţi minimul dorit.
- Reglarea la minim (fig.1): **<u>(aparatele prevăzute pentru gaz natural şi transformate în GPL)</u>**
  Scoateţi butonul (8) robinetului, acţionaţi cu o şurubelniţă asupra şurubului de reglare (6) înşurubându-l până la capăt.
- <u>Presiunea de alimentare</u>:
  Trebuie să fie cea prevăzută pe plăcuţa cu caracteristicile aparatului şi în manualul de instrucţiuni (vezi tabelul DATE TEHNICE). Controlaţi presiunea de alimentare introducând un tub de cauciuc cu un manometru cu apă sau ceva similar în doza de presiune (10) a rampei, scoţând şurubul (11). La control, strângeţi din nou şurubul. În cazul în care presiunea de alimentare este diferită de cea prevăzută, încercaţi să descoperiţi cauza şi să aduceţi presiunea la nivelul celei prescrise.

Atenţie: după fiecare transformare, aplicaţi pe plăcuţa cu caracteristicile aparatului noua calibrare, aplicând plăcuţa corespunzătoare din saculeţul cu duze.

5.1.1 ÎNLOCUIREA PIESELOR DE SCHIMB ARZĂTOARE TOP

- Robinet de siguranţă (6): scoateţi grilajul (1), arzătoarele (3), recipientele (2), tabloul de comandă (12), deşurubaţi tuburile de legătură (13) şi racordurile (14) rampei, deşurubaţi termocuplul (15) înlocuiţi robinetul.

- Termocuplul (15): deşurubaţi racordul robinetului (6), deşurubaţi piuliţele de fixare pe suportul termocuplului (16), înlocuiţi termocuplul.

- Arzătorul pilot (20): scoateţi grilajul (1), arzătoarele (3), recipientele (2), deşurubaţi tubul de legătură pilot (16), deşurubaţi pilotul din suport.

5.2 TRANSFORMAREA PENTRU FUNCŢIONAREA CU ALTE TIPURI DE GAZ - PLITĂ

Aparatul este testat şi prevăzut pentru funcţionarea cu gaz metan (vezi tabelul cu caracteristicile care se găseşte in apropierea locului de intrare a gazului în aparat).
Pentru funcţionarea cu alte tipuri de gaz, se procedează conform indicaţiilor următoare:

- Transformarea trebuie făcută de către personal calificat;
- Duzele pentru conversia la un alt tip de gaz, diferit de cel pentru care a fost prevăzut aparatul, sunt în mod normal conţinute într-un săculeţ de nylon etichetat cu informaţii privitoare la toate tipurile de gaz.
- Dacă acestea nu fac parte din dotare, atunci trebuie solicitate agentului/importatorului după ce v-aţi asigurat mai întâi că aparatul poate funcţiona cu alte tipuri de gaz.
  Odată realizată transformarea de gaz, este necesară aplicarea etichetei privitoare la tipul de gaz corespunzător în spaţiul special destinat acestui lucru, şi eliminarea celei vechi.
- Înlocuirea duzei arzătorului (fig. 8) (fig. 10):
  scoateţi tabloul de comandă (12). Deschideţi complet reglatoarele de aer ale arzătorului (24) şi înlocuiţi duza (27). Remontaţi totul; poziţionaţi reglatoarele de aer ale arzătorului (24)la distanţa prevăzută("A")în tabelul cu date tehnice în funcţie de tipul de gaz (fig.10).
- Înlocuirea duzei pilot (23) (fig.10):
  scoateţi tabloul de comandă (12) deşurubaţi tubul de legătură al pilotului (16), înlocuiţi duza fiind atenţi să introduceţi simultan duza şi tubul de legătură pilot.
  Verificaţi să nu existe scurgeri de gaz cu ajutorul unei soluţii de apă cu săpun.
- Reglarea la minim (fig.8):
  Scoateţi butonul (8) robinetului, acţionaţi cu o şurubelniţă asupra şurubului de reglare (7) al robinetului (6) până ce obţineţi minimul dorit.
- Reglarea la minim (fig.8): **(aparate prevăzute pentru gaz natural şi transformate în GPL)**
  Scoateţi butonul (8) robinetului, acţionaţi cu o şurubelniţă asupra şurubului de reglare (7) înşurubându-l până la capăt.
- Presiunea de alimentare (fig. 10):
  Trebuie să fie cea prevăzută pe plăcuţa cu caracteristicile aparatului şi în manualul de instrucţiuni (vezi tabelul DATE TEHNICE). Controlaţi presiunea de alimentare introducând un tub de cauciuc cu un manometru cu apă sau ceva similar în doza de presiune (10) a rampei, scoţând şurubul (11). La control, strângeţi din nou şurubul. În cazul în care presiunea de alimentare este diferită de cea prevăzută, încercaţi să descoperiţi cauza şi să aduceţi presiunea la nivelul celei prescrise.

Atenţie: după fiecare transformare, aplicaţi pe plăcuţa cu caracteristicile aparatului noua calibrare, aplicând plăcuţa corespunzătoare din saculeţul cu duze.

5.2.1 ÎNLOCUIREA PIESELOR DE SCHIMB ARZĂTOR – PLITA

- Robinet de siguranţă (6) (fig.8): scoateţi tabloul de comandă (12), deşurubaţi piuliţa de legătură dintre robinet şi rampa de alimentare a arzătorului (9) şi la conducta de alimentare a arzătorului, deşurubaţi termocuplul (15) şi conducta pilot (16) a robinetului, înlocuiţi robinetul.

- Termocuplul (15) 8fig.8-10): scoateţi tabloul de comandă (12), deşurubaţi termocuplul (15) de la robinet (6) şi de la suportul pilot (30), apoi înlocuiţi-l.

- Bujia de aprindere (18) (fig.10): scoateţi tabloul de comandă (12), deşurubaţi piuliţa de legătură dintre bujie şi suportul pilot (30), desfiletaţi bujia şi înlocuiţi-o.

- Aprinzător piezoelectric (19) (fig.8): scoateţi tabloul de comandă (12), desfiletaţi cablul de legătură cu bujia (21), scoateţi piuliţa de fixare a piezoelectricului şi înlocuiţi-l.

- Arzătorul pilot (23) (fig.10): scoateţi tabloul de comandă (12), deşurubaţi piuliţa de legătură dintre pilot (31), şi termocuplu (20), scoateţi piuliţa de legătură dintre bujia de aprindere, scoateţi şuruburile care fixează pilotul şi înlocuiţi pilotul. Apoi remontaţi totul .

5.3 TRANSFORMAREA PENTRU FUNCŢIONAREA CU ALTE TIPURI DE GAZ – CUPTOR MAŞINI DE GĂTIT PE GAZ

Aparatul este testat şi prevăzut pentru funcţionarea cu gaz metan (vezi tabelul cu caracteristicile care se găseşte in apropierea locului de intrare a gazului în aparat).
Pentru funcţionarea cu alte tipuri de gaz, se procedează conform indicaţiilor următoare:

- Transformarea trebuie făcută de către personal calificat;
- Duzele pentru conversia la un alt tip de gaz, diferit de cel pentru care a fost prevăzut aparatul, sunt în mod normal conţinute într-un săculeţ de nylon etichetat cu informaţii privitoare la toate tipurile de gaz.
  Dacă acestea nu fac parte din dotare, atunci trebuie solicitate agentului/importatorului asigurându-se mai întâi că aparatul poate funcţiona cu alte tipuri de gaz.
  Odată realizată transformarea de gaz, este necesară aplicarea etichetei privitoare la tipul de gaz corespunzător în spaţiul special destinat acestui lucru, şi eliminarea celei vechi.
- Înlocuirea duzei arzătorului cuptorului 7,7 kW– (fig.4):
  deschideţi uşa cuptorului, scoateţi baza (4), înlocuiţi duza (17). Repoziţionaţi reglatorul de aer (21) în conformitate cu indicaţiile tabelului cu date tehnice cota A =..... în funcţie de tipul de gaz (fig.6) şi blocaţi cu şuruburi (22).
- Înlocuirea duzei arzătorului cuptorului 12 kW – (fig.4 A):
  deschideţi uşa cuptorului, scoateţi baza (4), scoateţi protecţia camerei de amestec (35), înlocuiţi duza (17). Repoziţionaţi reglatorul de aer (21) în conformitate cu indicaţiile tabelului cu date tehnice cota A =..... în funcţie de tipul de gaz (fig.6) şi blocaţi cu şuruburi (22) .
- Reglarea la minim a arzătorului cuptorului:
  flacăra arzătorului care funcţionează la minim, trebuie să fie stabilă chiar şi după manevre bruşte asupra butonului de poziţie max înspre poziţia minimă.

Termocuplul trebuie să fie încălzit de flacăra arzătorului la minim, fără ca aceasta să se stingă. În cazul în care este necesară reglarea la minim, strângeţi sau destrângeţi şurubul de reglare (5) de deasupra termostatului (6): deşurubarea la minim creşte flacăra, înşurubarea o scade.
Pentru funcţionarea cu GPL, strângeţi şurubul (5) pâna la oprirea acestuia.

- Presiunea de alimentare:
  Trebuie să fie cea prevăzută pe plăcuţa cu caracteristicile aparatului şi în manualul de instrucţiuni (vezi tabelul DATE TEHNICE). Controlaţi presiunea de alimentare introducând un tub de cauciuc cu un manometru cu apă sau ceva similar în doza de presiune (10) a rampei, scoţând şurubul (11). La control, strângeţi din nou şurubul. În cazul în care presiunea de alimentare este diferită de cea prevăzută, încercaţi să descoperiţi cauza şi să aduceţi presiunea la nivelul celei prescrise.

5.3.1 ÎNLOCUIREA PIESELOR DE SCHIMB CUPTOR

- Termostat (6):
  scoateţi grilajul (1), arzătoarele (3), recipientele (2), tabloul de comandă (12), deşurubaţi racordurile de intrare (14) şi ieşire (7), deşurubaţi termocuplul (15), desfiletaţi robinetul termostatului din interiorul cuptorului, de pe suport (23) înlocuiţi robinetul şi remontaţi totul.

- Termocuplul (15):
  scoateţi baza cuptorului (4) şi paraflacăra arzătorului (24 dacă există). Deşurubaţi termocuplul de pe suport şi de pe termostat şi înlocuiţi-l. Reposiziţionaţi totul.

- Bujia de aprindere (25):
  scoateţi baza cuptorului (4) şi paraflacăra arzătorului (24 dacă există). Deşurubaţi bujia şi înlocuiţi-o. Repoziţionaţi-o asigurându-vă că arzătorul se aprinde.

- Aprinzător piezoelectric (19):
  desfiletaţi cablul de înaltă tensiune (18) al aprinzătorului, deşurubaţi piuliţa de fixare pe tabloul de comandă, înlocuiţi piezo-electricul.

5.3.2 ÎNLOCUIREA ARZĂTORULUI CUPTORULUI KW 7,7

scoateţi baza cuptorului (4) şi paraflacăra arzătorului (24), deşurubaţi piluţa (18) de fixare a duzei (20), desfiletaţi piuliţele de legătură dintre termocuplu şi bujie, destrângeţi şuruburile de fixare a arzătorului.
Înlocuiţi arzătorul şi remontaţi totul.

5.3.3 ÎNLOCUIREA ARZĂTORULUI CUPTORULUI KW 12

scoateţi baza cuptorului (4), scoateţi suportul de la bază (28), deşurubaţi piuliţa de fixare (18) a duzei (20), deşurubaţi şuruburile de fixare a arzătorului.
Înlocuiţi arzătorul şi remontaţi totul.

N.B: după fiecare înlocuire sau reparaţie, asiguraţi-vă de buna funcţionare a pieselor înlocuite şi puneţi-le la punct.
Verificaţi etanşările pe racordurile de gaz cu apă cu săpun, nu utilizaţi niciodată flacără deschisă.

6. INSTRUCŢIUNI PENTRU UTILIZATOR

6.1 APRINDEREA ARZĂTORULUI PLITEI (Fig. 9)

Aprinderea Flăcării Pilot:
Împingeţi butonul (8) şi rotiţi-l în sens invers acelor de ceasornic până în poziţia ✷ (simbol scânteie). Apăsaţi simultan butonul şi butonul piezolelectric, iar arzătorul pilot se va aprinde. Ţineţi apăsat butonul timp de 10-15 secunde, apoi eliberaţi-l. Verificaţi aprinderea prin găurile (22) existente în tabloul de comandă (12).
Dacă nu s-a aprins, repetaţi operaţiunea.

Aprinderea şi stingerea arzătorului Plitei:
Din poziţia pilot ✷ rotiţi şi mai mult butonul în sensul acelor de ceasornic până în poziţia maximă (simbol mare). 🔥 Arzătorul se va aprinde automat. Rotind şi mai mult butonul în sens invers acelor de ceasornic până în poziţia (simbolo mic) 🔥 arzătorul vă funcţiona la minim.
Pentru a stinge arzătorul rotiţi butonul în sensul acelor de ceasornic până în poziţia în care va rămâne aprins numai arzătorul pilot.

Stingerea completă a Plitei:
Pentru a stinge complet Plita, apăsaţi butonul în poziţia ✷ şi rotiţi-l în sensul acelor de ceasornic până în poziţia ● (închis).

6.2 APRINDEREA ARZĂTOARELOR- FOCURI DESCHISE (Fig.1)

Aprinderea Pilotului:
Împingeţi butonul (8) şi rotiţi-l în sens invers acelor de ceasornic până în poziţia ✷ (simbol scânteie). Apăsaţi butonul şi aprindeţi arzătorul pilot cu flacără. Ţineţi apăsat butonul timp de 10-15 secunde, apoi eliberaţi-l. Verificaţi aprinderea prin gaura arzătorului (3).
Dacă nu s-a aprins, repetaţi operaţiunea.

Aprinderea şi stingerea arzătorului cu pilot:
Din poziţia pilot ✷ rotiţi şi mai mult butonul în sensul acelor de ceasornic până în poziţia maximă (simbol mare). 🔥 Arzătorul se va aprinde automat. Rotind şi mai mult butonul în sens invers acelor de ceasornic până în poziţia (simbolo mic) 🔥 arzătorul vă funcţiona la minim.
Pentru a stinge arzătorul rotiţi butonul în sensul acelor de ceasornic până în poziţia în care va rămâne aprins numai arzătorul pilot.

Stingerea completă a arzătorului cu pilot:
Pentru a stinge complet arzătorul Flacără Deschisă cu pilot, apăsaţi butonul în poziţia ✷ şi rotiţi-l în sensul acelor de ceasornic până în poziţia ● (închis).

Întreţinere:
Aparatul necesită un minim de întreţinere, datorită unei corecte construcţii. Cu toate acestea, se recomandă ca toate sistemele să fie controlate cel puţin de două ori pe an de către un tehnician specializat.
- Robinetele de comandă: este bine ca o dată la 6-12 luni să fie verificate şi lubrifiate de către un tehnician calificat.

Curăţare:

Pentru o funcţionare corectă, curăţaţi zilnic aparatul, scoţând şi spălând grilajele, recipientele şi arzătoarele, asigurându-vă că mizeria şi lichidele nu ajung în interiorul arzătoarelor obstrucţionând duzele şi împiedicând astfel funcţionarea arzătoarelor. Curăţaţi suprafaţa din oţel inoxidabil cu un material umed sau cu apă şi săpun, iar dacă utilizaţi detergenţi, aceştia nu pot conţine substanţe cu CLOR sau ABRAZIVE, apoi clătiţi cu apă şi uscaţi bine.
Curăţaţi suprafeţele smălţuite numai cu apă şi săpun.

6.3 APRINDEREA ŞI STINGEREA ARZĂTORULUI CUPTORULUI

Aprinderea:
Arzătorul cuptorului este alimentat printr-un robinet cu termostat sigur şi un arzător pilot.

6.4. INSTRUCŢIUNI PENTRU UTILIZAREA ROBINETULUI CU TERMOSTAT AL CUPTORULUI

Pentru aprinderea arzătorului conectat la robinet, împingeţi butonul până se opreşte şi rotiţi-l în sensul indicatorului până în poziţia "PILOT" ✷ (fig. 1).
Apăsaţi butonul şi, ţinându-l apăsat, aprindeţi arzătorul pilot.
La aprindere, ţineţi butonul apăsat cel puţin 15".
Când eliberaţi butonul, pilotul trebuie să rămână aprins.
În cazul în care se stinge, repetaţi operaţiunea.

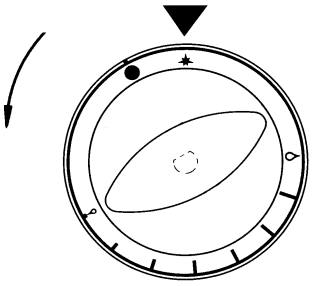


FIG. 1

Cu butonul ridicat şi pilotul aprins, rotiţi apoi butonul până în poziţia " 🔥 ", şi se va aprinde arzătorul principal (fig. 2).

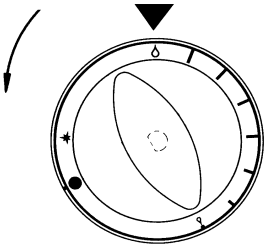


FIG. 2

Rotiţi apoi butonul pentru a alege temperatura dorită (fig. 3).
Ţineţi cont de faptul că în poziţia 🔥 flacără mare (capacitate maximă) temperatura atinge valoarea maximă şi că în poziţia 🔥 flacără mică, temperatura atinge valoarea minimă.

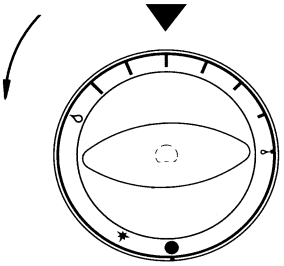


FIG. 3

Pentru stingerea arzătorului principal, rotiţi butonul în sensul acelor de ceasornic până în poziţia " 🔥 " fără a forţa în vreun fel butonul(fig. 4), apoi apăsaţi butonul şi rotiţi-l până în poziţia "PILOT" ✷ .
Pentru stingerea completă apăsaţi apoi butonul şi rotiţi-l până când se opreşte.

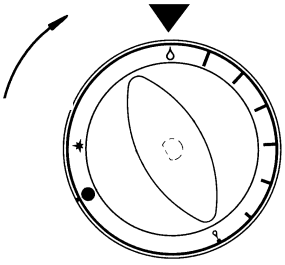


FIG. 4

N.B: marja de reglare a robinetului cu termostat este de 120° ÷ 320°C şi fiecare gradaţie este evidenţiată şi corespunde unei creşteri de temperatură de ~ 28°C.

Întreţinere:
Aparatul necesită un minim de întreţinere, datorită unei corecte construcţii. Cu toate acestea, se recomandă ca toate sistemele să fie controlate cel puţin de două ori pe an de către un tehnician specializat.

Nu solicitaţi în niciun caz la maximum robinetele cu termostat.

Curăţare:
Pentru o funcţionare corectă, curăţaţi zilnic aparatul. Curăţaţi suprafaţa din oţel inoxidabil cu un material umed sau cu apă şi săpun, iar dacă utilizaţi detergenţi, aceştia nu pot conţine substanţe cu CLOR sau ABRAZIVE, apoi clătiţi cu apă şi uscaţi bine.
Curăţaţi suprafeţele smălţuite numai cu apă şi săpun.

Nu lăsaţi deschisă usa cuptorului pe perioada funcţionării, pentru a evita supraîncălzirea mânerelor şi a robinetelor de comandă a arzătoarelor, compromiţând astfel buna lor funcţionare.

7. INSTALAREA – MAŞINILOR DE GĂTIT MIXTE

Aparatul trebuie aşezat într-o încăpere bine aerisită, dacă este posibil sub o hotă de aspirare, pentru a se asigura completa evacuare a vaporilor rezultaţi prin gătire.
Înainte de punerea în funcţiune trebuie înlăturate toate foliile de protecţie existente; curăţaţi bine toate suprafeţele cu un material moale, apă călduţă şi detergent, pentru a înlătura toate produsele anti-rugină din momentul construcţiei, apoi uscaţi cu ştergând cu un material curat.
Pentru montarea aparatului în apropierea pereţilor, pereţilor de separaţie, mobilelor de bucătărie, blaturilor decorative, etc.., se recomandă ca acestea să fie din materiale neinflamabile, sau altfel trebuie lăsat un spaţiu de cel puţin 100 mm.
Trebuie să vă asiguraţi că toate normele de protecţie împotriva incendiilor sunt respectate cu strictete.
Aparatele pot fi poziţionate, conform modelului, fie ca şi aparate top, pe pardoseală, sau în set cu altele din aceeaşi serie. Întrerupătorul principal şi priza de curent trebuie să se găsească în apropierea aparatului şi să fie uşor accesibile.
Pentru aşezare, reglare în înălţime şi stabilitate, acţionaţi asupra picioruşelor nivelatoare.

7.1 NORME LEGALE, REGULAMENTE TEHNICE ŞI DIRECŢII GENERALE

Pe perioada montării trebuie să acordaţi atenţie următoarelor prevederi:

1. norme pentru prevenirea accidentelor;
2. norme în vigoare în ţara în care se instalează aparatul;
3. citiţi cu atenţie atenţionările conţinute de prezenul manual, deoarece acestea furnizează importante indicaţii cu privire la siguranţa instalării, utilizare şi întreţinere;
4. păstraţi prezentul manual pentru consultări ulterioare de către diverşi utilizatori.

7.2 INSTALAREA APARETELOR ELECTRICE

Instalarea, punerea în funcţiune şi întreţinerea aparatului se realizează numai de către personalul calificat.

Operaţiunile de instalare trebuie efectuate în baza normelor legale în vigoare în ţara în care se instalează aparatul.
Producătorul nu îşi asumă niciun fel de responsabilitate pentru disfuncţionalităţi rezultate în urma unei instalări inadecvate, manipulări, utilizări inadecvate, întreţieneri incorecte, nerespectarea normelor în vigoare şi utlizare neîndemânatică.

AVERTIZĂRI PENTRU INSTALATOR

APARAT CU O GREUTATE CARE DEPĂŞEŞTE Kg 40

CONECTAŢI CABLUL DE ALIMENTARE LA CONTACTELE ELECTRICE ÎNAINTE DE POZIŢIONAREA DEFINITIVĂ A APARATULUI

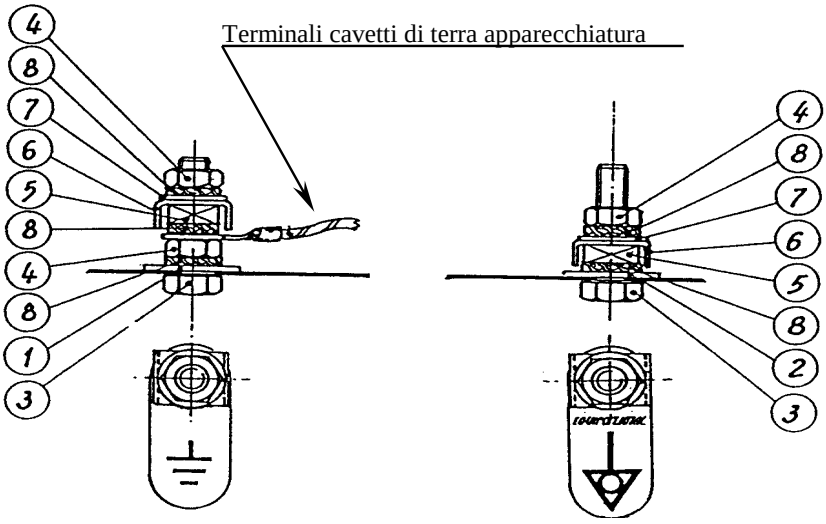
7.3 CONECTAREA ELECTRICĂ

1) Maşinile de gătit sunt prevăzute pentru funcţionarea la o voltaj de VAC 400+3N.
2) Conectarea la reţeaua electrică trebuie realizată interpunând un întrerupător automat de capacitate corespunzătoare, a cărui distanţă de deschidere între contacte este de cel puţin 3 mm. În plus, tensiunea de alimentare nu trebuie să depăşească valoarea voltajului cu ±10%.
3) Cablul flexibil ales pentru conectarea la reţeaua electrică trebuie să aibă caracteristicile cel puţin egale cu cel cu izolare de cauciuc H05RN-F şi trebuie să aibă o secţiune adecvată absorbţiei maxime de curent; apoi, deci, cum se poate vedea în tabelul 1.1 trebuie să aibă diametrul minim indicat în funcţie de tipul maşinii de gatit .
4) Pe planurile de gătit top intrarea cablurilor şi contactele electrice se găsesc pe peretele posterior, iar pentru a realiza conectarea este necesară destrângerea şuruburilor şi înlăturarea capacului de protecţie. În cazul maşinilor de gătit care se aşează pe pardoseală, pentru a ajunge la contactele electrice este necesară demontarea capacului de protecţie fixat pe latura stângă a aparatului; pentru plitele de gătit care se aşează pe pardoseală demontaţi contactul pe fir poziţionat pe partea stângă din interiorul cuvei. Pentru conectare, introduceţi apoi cablul flexibil prin presgarnitură şi presgarnitură, şi legaţi cablurile cu clemele corespunzătoare.
5) Este vital ca aparatul să fie legat la o priză cu împământare. În acest scop, lângă contactul electric de legătură, există şi o clemă marcată cu simbolul ⏚ la care trebuie conectat firul de împământare (galben-verde).
   Acest cablu trebuie să fie suficient de lung, astfel încât acesta să nu fie solicitat în cazul unei distanţări de presgarnitură, după ce cablurile de alimentare au fost deja montate.

Notă: împământarea trebuie să corespundă normelor în vigoare.

7.4 CONTECTAREA ECHIPOTENŢIALĂ

În cazul în care mai multe aparate sunt montate în set, maşina de gătit trebuie inclusă într-un sistem echipotenţial a cărui eficienţă trebuie să fie verificată şi conformă normelor în vigoare. Conectarea se face pe peretele posterior aparatului şi care este marcat cu "ECHIPOTENŢIAL".



NOTA: Constructorul nu îşi asumă niciun fel de responsabilitate în cazul nerespectării normelor de prevenire a accidentelor în vigoare descrise mai sus!

7.5 DISPOZITIVELE DE SIGURANŢĂ DIN DOTARE

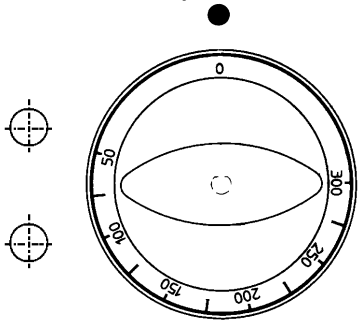
În afară de termostatul de funcţionare, aparatul este prevăzut şi cu un termostat de siguranţă, care stinge cuptorul în cazul în care termostatul nu funcţionează. În cazul apariţiei unor defecte, solicitaţi ajutorul serviciului de asistenţă tehnică.

8. INSTRUCŢIUNI PENTRU UTILIZATOR

Maşinile de gătit sunt aparate destinate preparării de alimente şi trebuie să fie utilizate numai de către personal calificat şi în maniera indicată în acest manual de instrucţiuni; orice fel de altă utilizare inadecvată poate deveni periculoasă.

8.1 PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE A CUPTORULUI ELECTRIC CU CONVEXIE

Introduceţi întrerupătorul principal.
Rotiţi butonul termostatului din poziţia "0" în poziţia dorită de la 50°C la 300°C, se vor aprinde ambele becuri.
Becul verde indică faptul că aparatul este sub tensiune, cel galben faptul că rezistenţa cuptorului ventilat este în funcţiune.
De îndată ce se atinge temperatura dorită, lumina galbenă se stinge.
Pentru a stinge cuptorul, rotiţi butonul termostatului în poziţia "0".
Încălzirea cuptorului se face cu aer forţat.



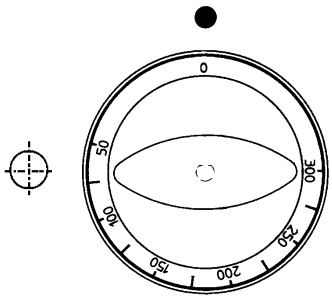
8.2 PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE A CUPTORULUI ELECTRIC STATIC

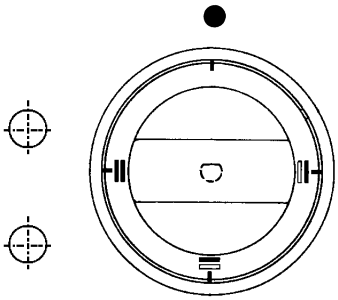
Prin rotirea butonului gradat în sensul acelor de ceasornic de la 0 la 300°C se introduce întrerupătorul principal, se va aprinde becul verde, iar prin intermediul termostatului se fixează temperatura dorită între 50°C şi 300°C

Prin rotirea butonului cu simbol cu bare (rezistenţe ale părţii de sus şi ale bazei cuptorului), se pot alege următoarele funcţii:

- Poziţia 0 =Cuptor stins.
- Poziţia Încălzirea completă a cuptorului prin rezistenţele de la baza şi din partea de sus a cuptorului, cu aprinderea celor două becuri galbene.
- Poziţia Încălzirea bazei cuptorului cu aprinderea becului galben inferior.
- Poziţia Încălzirea părţii superioare a cuptorului cu aprinderea lămpii galbene superioare.

De îndată ce se atinge temperatura dorită cele două becuri galbene se sting pentru a se aprinde ciclic pe parcursul funcţionării cuptorului.
Pentru a stinge cuptorul, rotiţi butonul întrerupătorului + termostatului în poziţia "0". Încălzirea cuptorului se face cu aer static.





9. ÎNTREŢINERE, CURĂŢARE ŞI ÎNGRIJIRE

Atenţie: aparatul nu poate fi curăţat sub jet de apă direct, şi nici sub presiune!

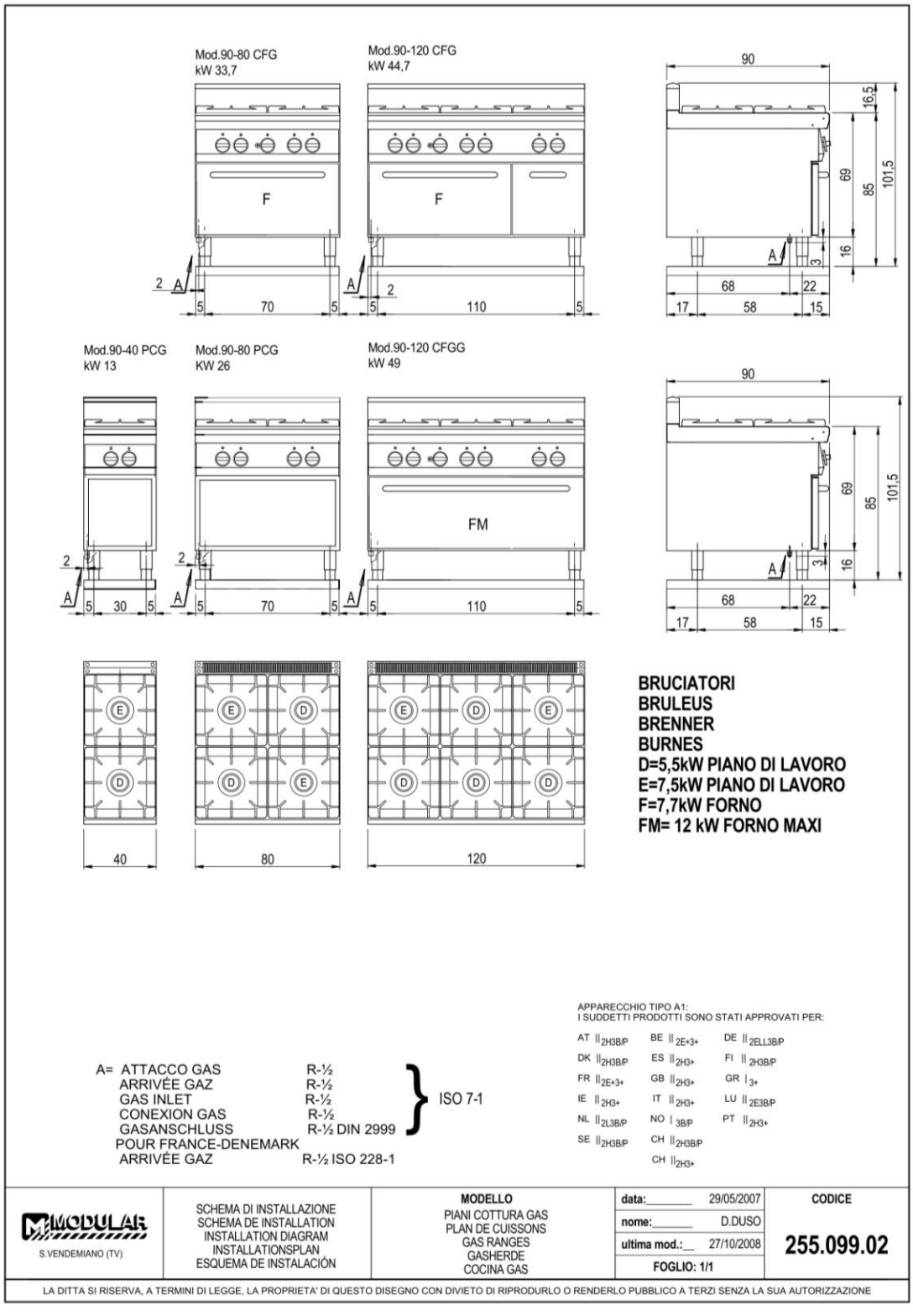
Înainte de a începe operaţiunile de curăţare a aparatului acesta trebuie deconectat de la curent de la întrerupătorul principal.
Părţile de oţel trebuie curăţate cu un material moale, cu apă şi detergent, iar detergentul nu poate conţine clor sau substanţe abrazive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafeţele de oţel.
După curăţare, clătiţi cu apă şi uscaţi ştergând cu un material uscat.

- Comportamentul în cazul în care aparatul nu este utilizat timp îndelungat.
  Decuplaţi-l înainte de toate de la curent. Curăţaţi cuptorul respectând instrucţiunile, apoi uscaţi-l.

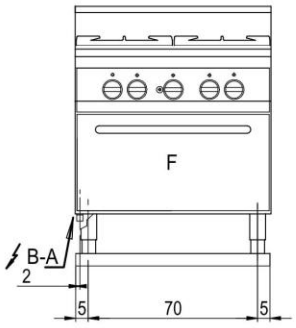
- Comportamentul în cazul defectării.
  În cazul apariţiei uneor defecte, stingeţi aparatul şi solicitaţi ajutorul serviciului de asistenţă tehnică.

- Întreţinere.
  Operaţiunile de întreţinere se realizează numai de către personalul calificat.
  Înainte de a iniţia orice fel de operaţiune, decuplaţi aparatul de la curent.
  Vă recomandăm să solicitaţi verificarea aparatului de către un instalator calificat cel puţin o dată pe an.
  Vă sugerăm de asemenea să încheiaţi un contract de asistenţă tehnică.

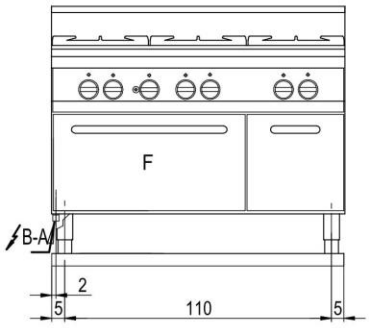
10. SCHEME DE INSTALARE

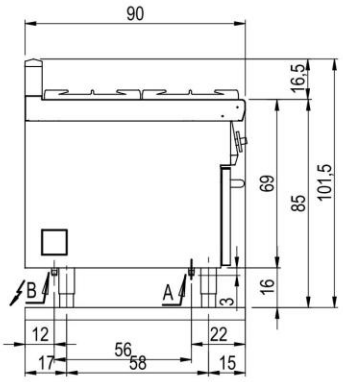


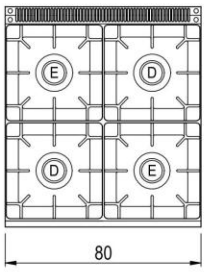
Mod.90-80 CFGE
kW 26

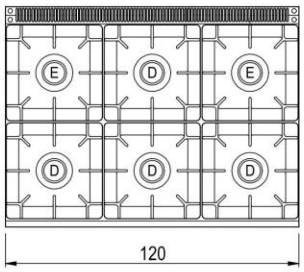


Mod.90-120 CFGE
kW 37









BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

D=5,5kW
E=7,5kW } **PIANO DI LAVORO**

F= FORNO ELETTRICO CONV.GN 1/1
FOUR ELETRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
CONVENCTION OVEN } **3,96 kW**

A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1
} ISO 7-1

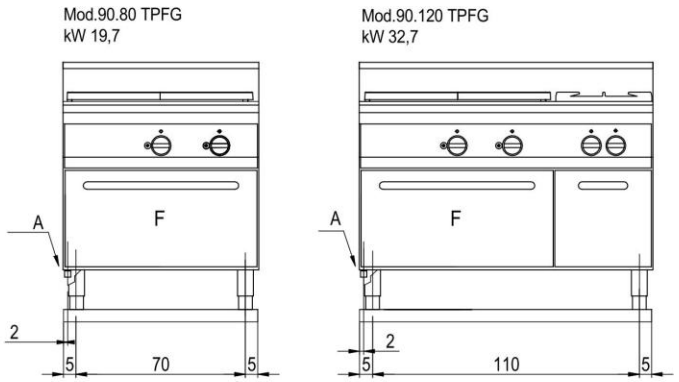
B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVEE ALIMENTAZION ELETRIQUE VAC 400+3N
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRY SUPPLY INLET

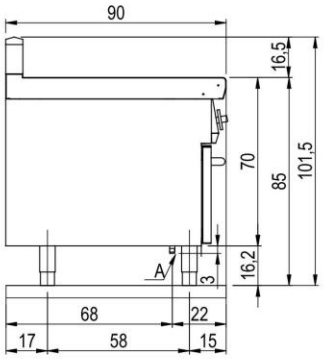
APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

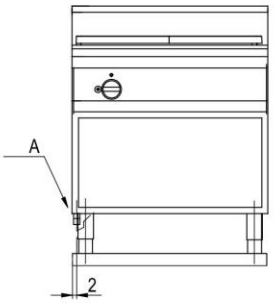
AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** CUCINE EL/ GAS EL/ GAS COUSINIERES EL/ GAS RANGES EL/ GAS HERDE EL/ GAS COCINAS	**data:** 30/05/2007 nome: D. Duso **ultima mod.:** 27/10/2008 **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.100.02**

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

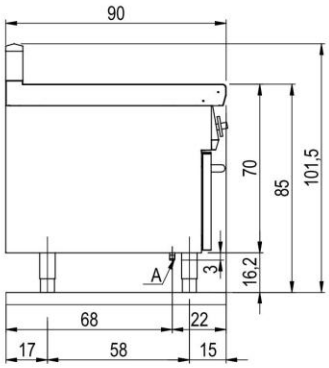


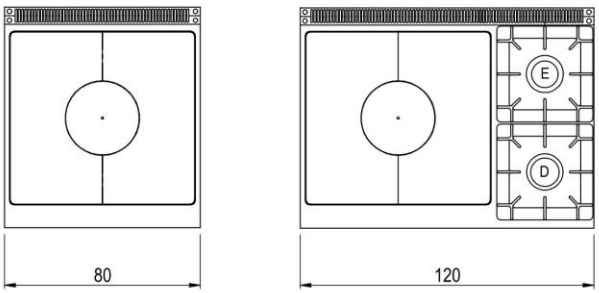


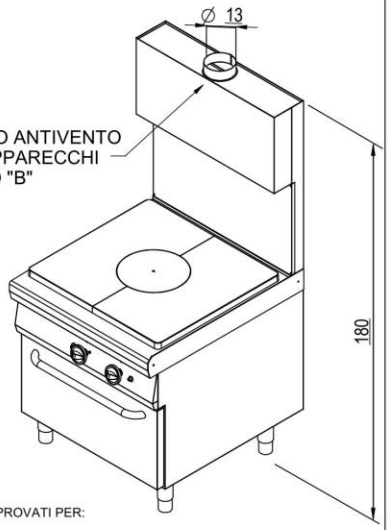


APPARECCHI TIPO "A"
TIPO"B" PER DE-IT-DK-AT

APPARECCHIO TIPO "A"
TIPO "B" PER "DE"







CAMINO ANTIVENTO
PER APPARECCHI
DI TIPO "B"

BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

P=12 kW **TUTTA PIASTRA**

D=5,5 kW
E=7,5 kW } **PIANO DI LAVORO**

F=7,7 kW **FORNO**

A= ATTACCO GAS	R-½	} ISO 7-1
ARRIVÉE GAZ	R-½	
GAS INLET	R-½	
CONEXION GAS	R-½	
GASANSCHLUSS	R-½ DIN 2999	
POUR FRANCE-DENEMARK		
ARRIVÉE GAZ	R-½ ISO 228-1	

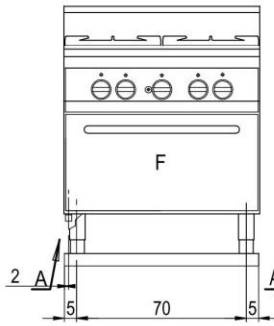
APPARECCHIO TIPO "A"-"B":
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

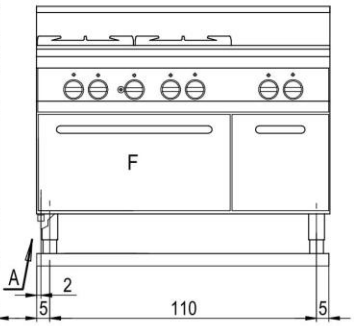
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** TUTTA PIASTRA_COUP DE FEU PLACAS RADIANTES SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD	**data:** 01/02/2008 nome: S.Celot **ultima mod.:** **01/02/2008** **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.101.03**

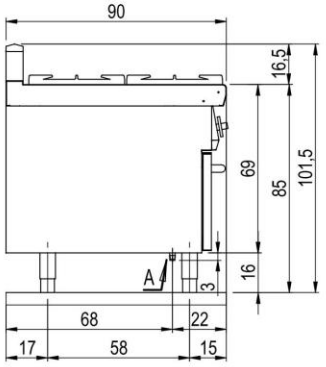
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Mod. 90-81 CFG
kW 28,1



Mod. 90-121 CFG
kW 37,3

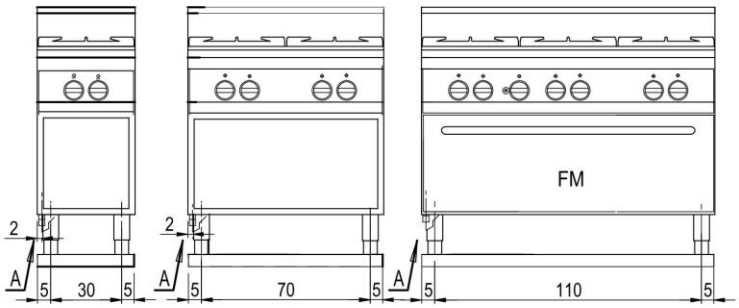


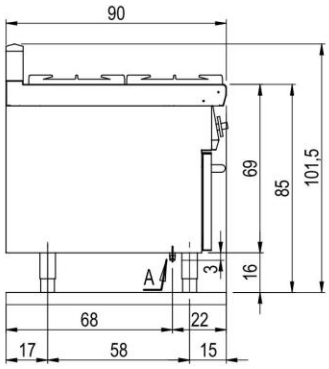


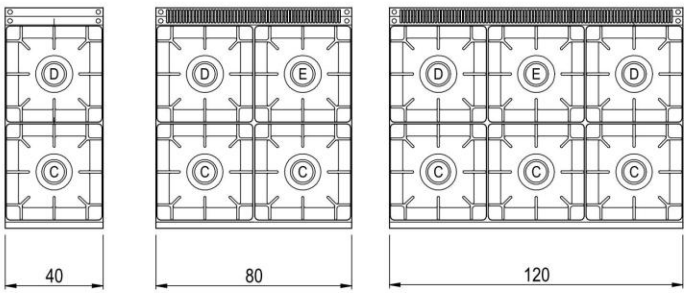
Mod. 90-41 PCG
kW 9,2

Mod. 90-81 PCG
kW 20,4

Mod. 90-121 CFGG
kW 41,6







BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES
C=3,7 kW PIANO DI LAVORO
D=5,5 kW PIANO DI LAVORO
E=7,5 kW PIANO DI LAVORO
F=7,7 kW FORNO
FM= 12 kW FORNO MAXI

APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

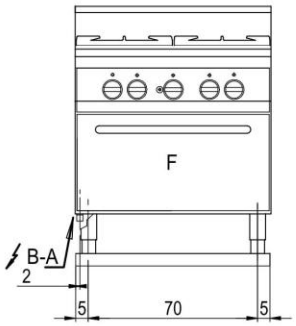
A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1

} ISO 7-1

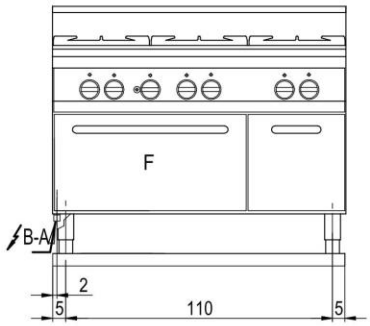
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** PIANI COTTURA GAS PLAN DE CUISSONS GAS RANGES GASHERDE COCINA GAS	**data:**_____ 27/10/2008 **nome:**_____ P.L. **ultima mod.:**__ / **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.104.02**

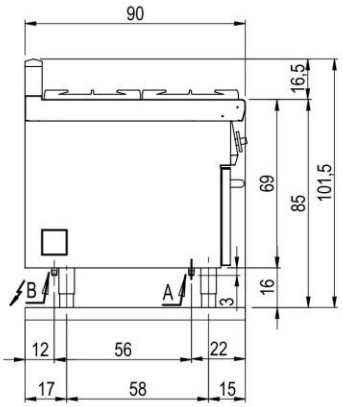
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

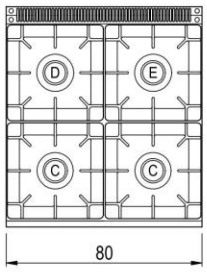
Mod.90-81 CFGE
kW 20,4

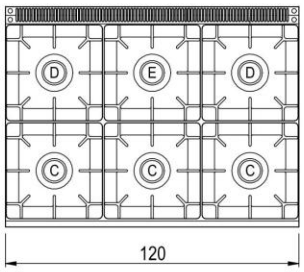


Mod.90-121 CFGE
kW 29,6









BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES
C=3,7 kW
D=5,5 kW
E=7,5 kW } **PIANO DI LAVORO**

F= FORNO ELETTRICO CONV.GN 1/1
FOUR ELETRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
CONVENCTION OVEN } **3,96 kW**

A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1 } ISO 7-1

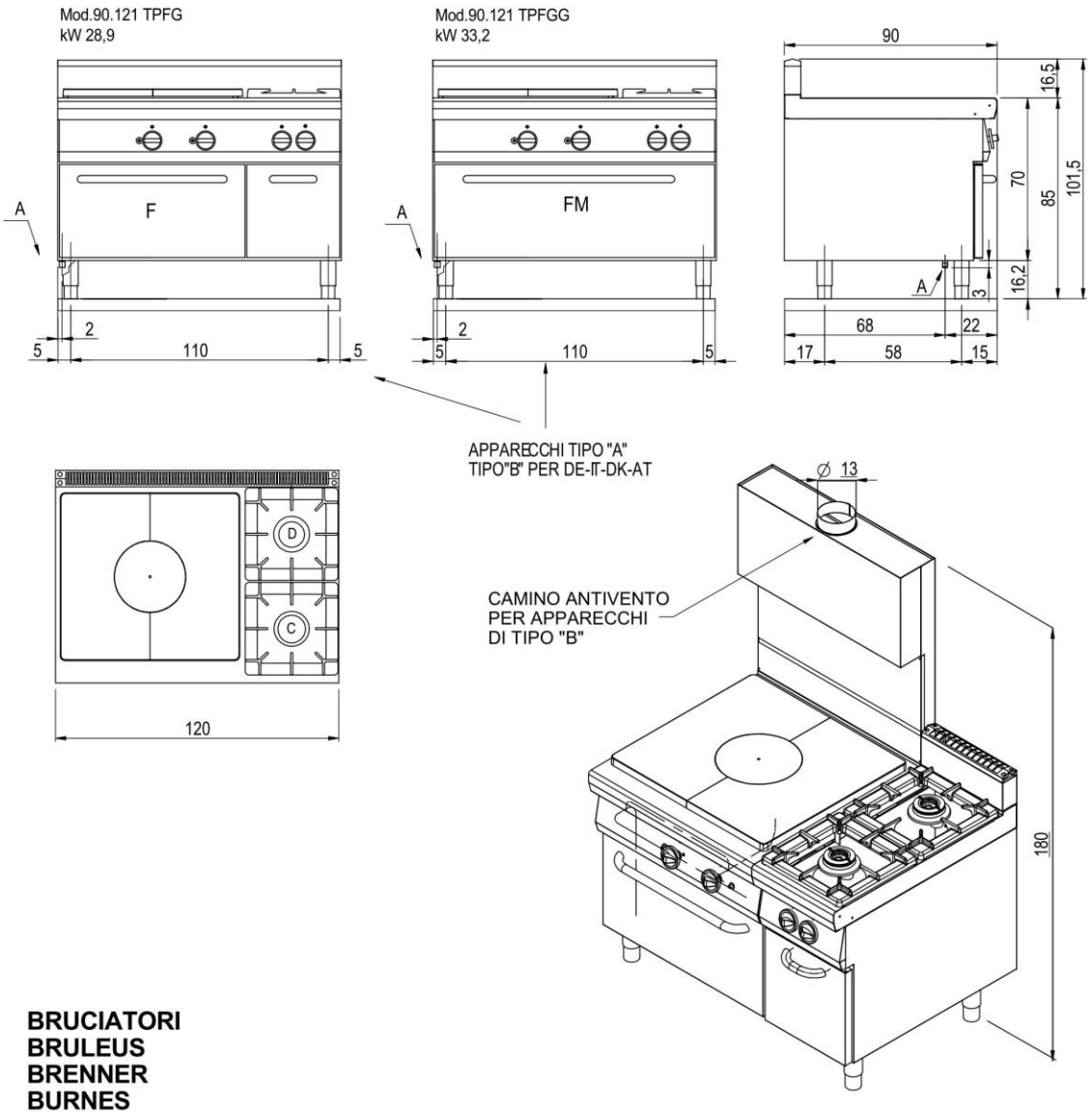
B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVEE ALIMENTAZION ELETRIQUE VAC 400+3N
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRY SUPPLY INLET

APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** CUCINE EL/ GAS EL/ GAS COUSINIERES EL/ GAS RANGES EL/ GAS HERDE EL/ GAS COCINAS	**data:** 27/10/2008 nome: D. Duso **ultima mod.:** 27/10/2008 **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.105.02**

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

P=12 kW **TUTTA PIASTRA**

C=3,7 kW
D=5,5 kW } **PIANO DI LAVORO**

F=7,7 kW **FORNO**
FM=12 kW **FORNO MAXI**

A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
} ISO 7-1
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1

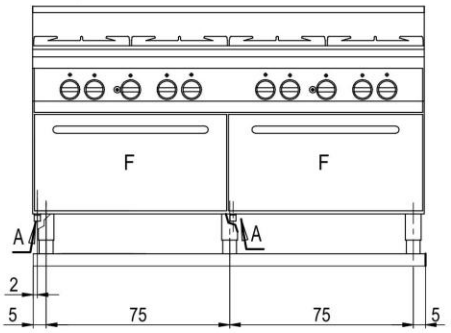
APPARECCHIO TIPO "A"-"B":
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

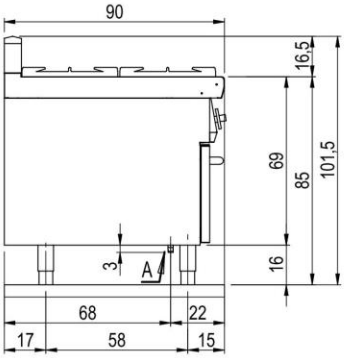
AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

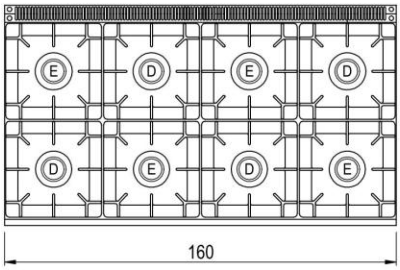
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** TUTTA PIASTRA_COUP DE FEU PLACAS RADIANTES SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD	**data:** 01/02/2008 nome: S.Celot **ultima mod.:** **01/02/2008** **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.106.02**

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Mod.90-160 CFG
kW 67,4

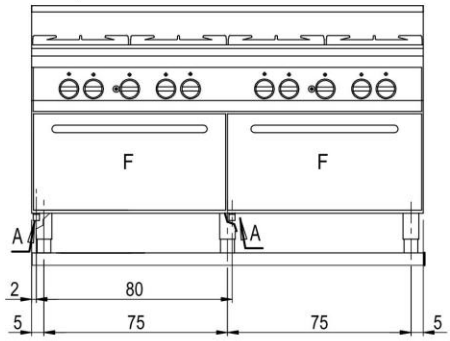


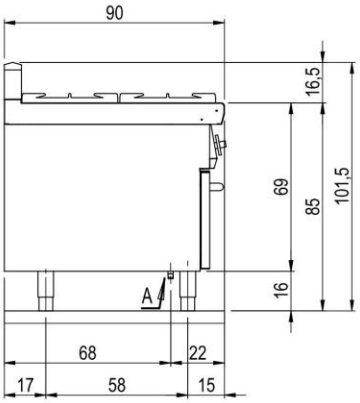


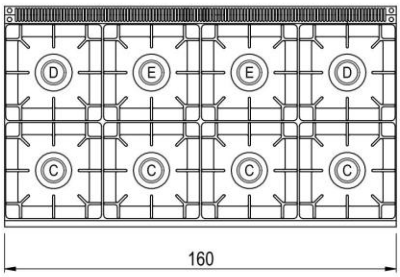


BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES
C=3,7 kW
D=5,5 kW } **PIANO DI LAVORO**
E=7,5 kW
F=7,7 kW **FORNI**

Mod.90-161 CFG
kW 56,2







APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

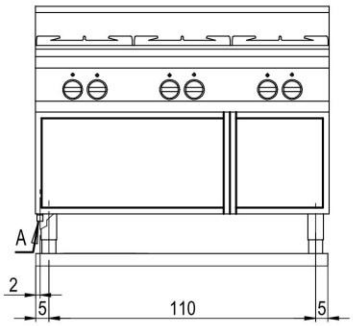
AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

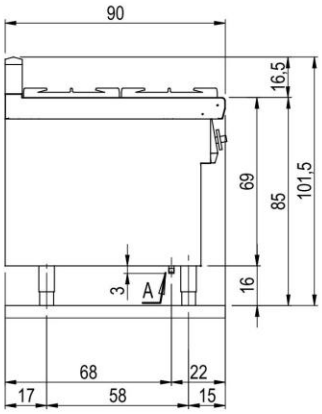
A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999 } ISO 7-1
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1

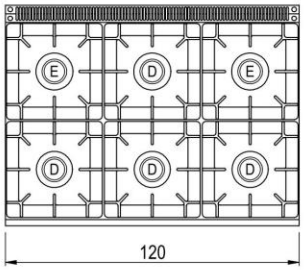
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** CUCINE GAS GAS COUSINIERES GAS RANGES GAS HERDE GAS COCINAS	**data:** 31/05/2007 nome: D. Duso **ultima mod.:** / **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.107.02**

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Mod.90-120 PCG
kW 37

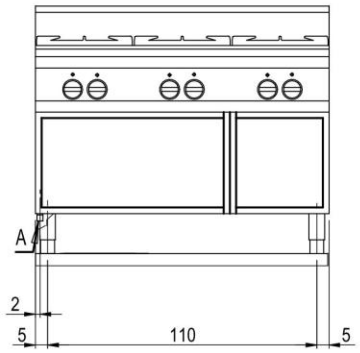


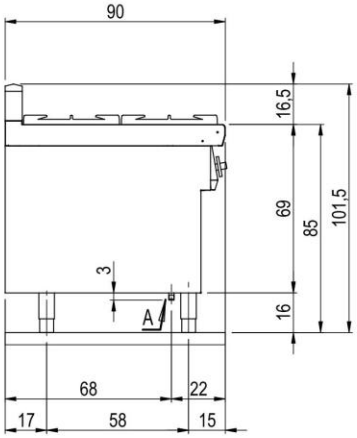


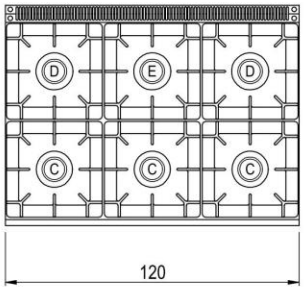


A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
} ISO 7-1
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1

Mod.90-121 PCG
kW 29,6







BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

C=3,7kW
D=5,5kW
E=7,5kW
} **PIANO DI LAVORO**

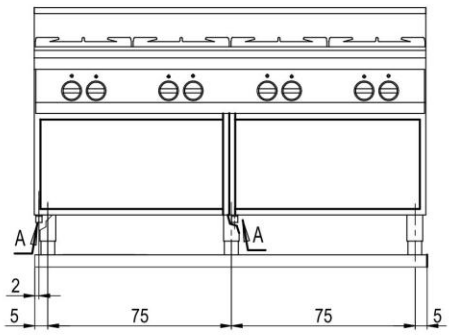
APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

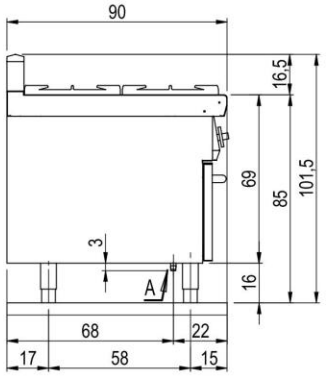
AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

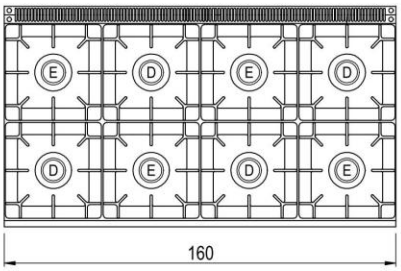
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** CUCINE GAS GAS COUSINIERES GAS RANGES GAS HERDE GAS COCINAS	**data:** 27/10/2008 nome: D. Duso **ultima mod.:** / **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.202.02**

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Mod.90-160 PCG
kW 52



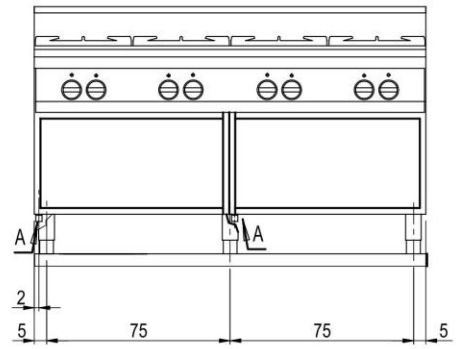


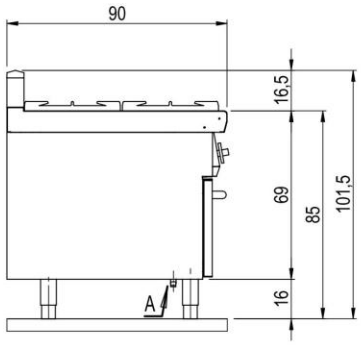


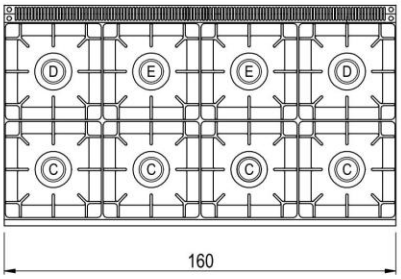
APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT $\|\|_{2H3B/P}$	BE $\|\|_{2E+3+}$	DE $\|\|_{2ELL3B/P}$
DK $\|\|_{2H3B/P}$	ES $\|\|_{2H3+}$	FI $\|\|_{2H3B/P}$
FR $\|\|_{2E+3+}$	GB $\|\|_{2H3+}$	GR $\|_{3+}$
IE $\|\|_{2H3+}$	IT $\|\|_{2H3+}$	LU $\|\|_{2E3B/P}$
NL $\|\|_{2L3B/P}$	NO $\|_{3B/P}$	PT $\|\|_{2H3+}$
SE $\|\|_{2H3B/P}$	CH $\|\|_{2H3B/P}$	
	CH $\|\|_{2H3+}$	

Mod.90-161 PCG
kW 40,8







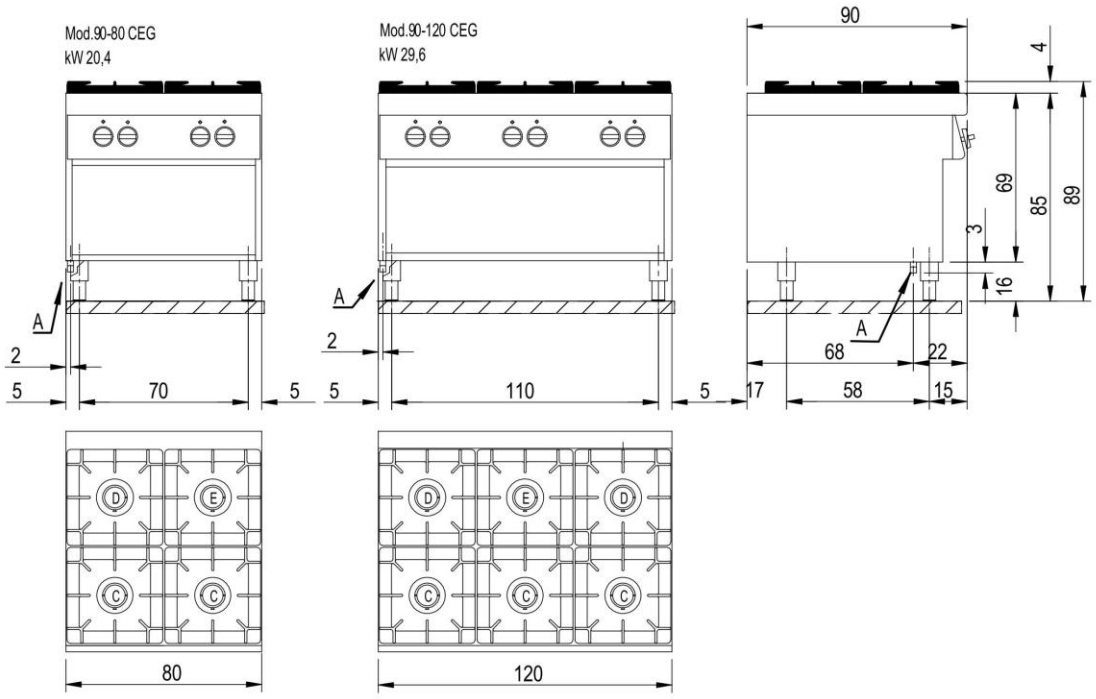
A= ATTACCO GAS	R-½	} ISO 7-1
ARRIVÉE GAZ	R-½	
GAS INLET	R-½	
CONEXION GAS	R-½	
GASANSCHLUSS	R-½ DIN 2999	
POUR FRANCE-DENEMARK		
ARRIVÉE GAZ	R-½ ISO 228-1	

BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES
C=3,7kW
D=5,5kW } **PIANO DI LAVORO**
E=7,5kW

MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** CUCINE GAS GAS COUSINIERES GAS RANGES GAS HERDE GAS COCINAS	**data:**_____ 05/06/2007 nome:_____D. Duso **ultima mod.:**__ 27/10/2008 **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.203.02**

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA D'INSTALLATION INSTALLATIONSPLAN INSTALLATION DIAGRAM	MOD. 90-80 CEG 90-120 CEG	CODICE 255.204.01 DATA 07-05-2004



BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

C=3,7 kW
D=5,5 kW
E=7,5 kW } **PIANO DI LAVORO**

A= ATTACCO GAS	R-½	} ISO 7-1
ARRIVÉE GAZ	R-½	
GAS INLET	R-½	
CONEXION GAS	R-½	
GASANSCHLUSS	R-½ DIN 2999	
POUR FRANCE-DENEMARK		
ARRIVÉE GAZ	R-½ ISO 228-1	

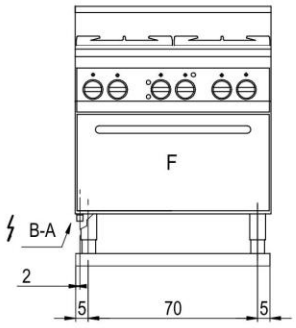
APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

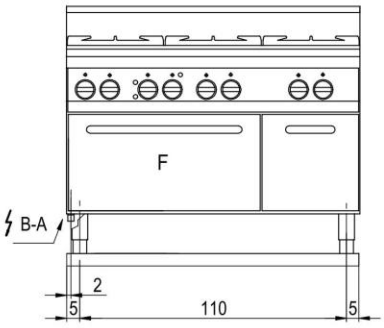
SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 26/02/02

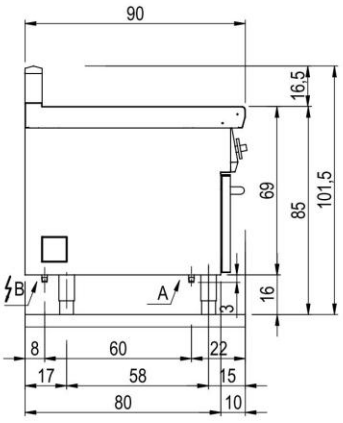
A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

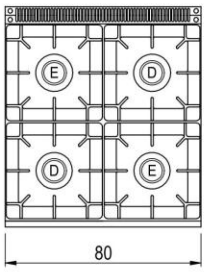
Mod. 90-80 CFGES
kW 26

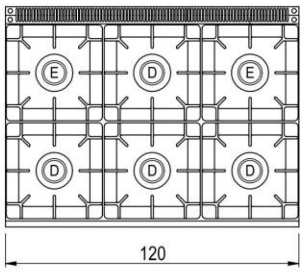


Mod. 90-120 CFGES
kW 37









BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

D=5,5kW
E=7,5kW } **PIANO DI LAVORO**

F= FORNO ELETTRICO STATICO 6 kW

A= ATTACCO GAS	R-½	} ISO 7-1
ARRIVÉE GAZ	R-½	
GAS INLET	R-½	
CONEXION GAS	R-½	
GASANSCHLUSS	R-½ DIN 2999	
POUR FRANCE-DENEMARK		
ARRIVÉE GAZ	R-½ ISO 228-1	

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVEE ALIMENTAZION ELETRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRY SUPPLY INLET } VAC 400+3N

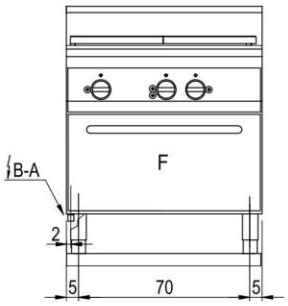
APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

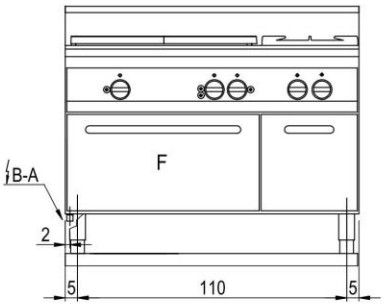
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** CUCINE EL/ GAS EL/ GAS COUSINIERES EL/ GAS RANGES EL/ GAS HERDE EL/ GAS COCINAS	**data:** 06/06/2007 nome: D. Duso **ultima mod.:** / **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.276.02**

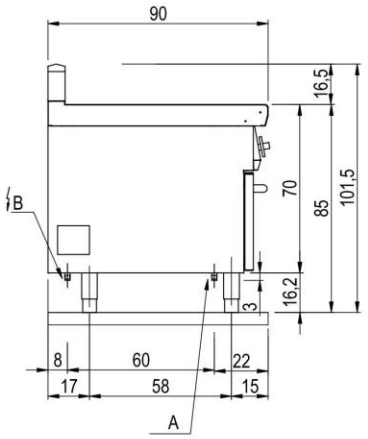
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Mod. 90.80 TPFES
kW 12

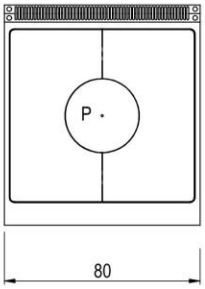


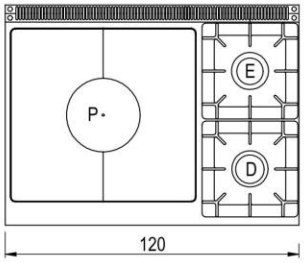
Mod. 90.120 TPFES
kW 25

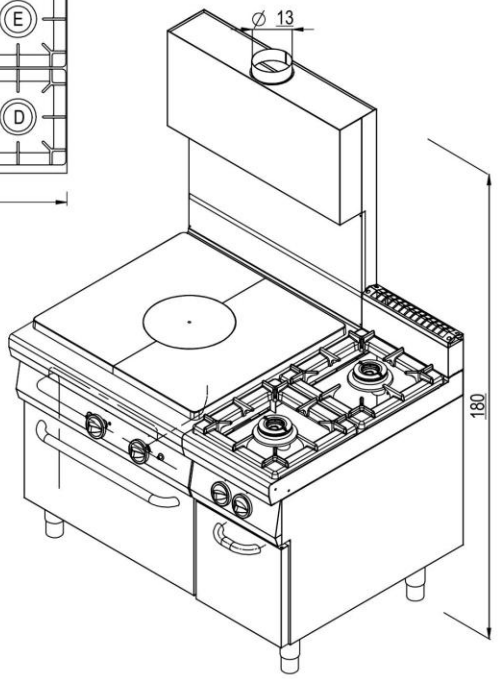




APPARECCHIO
TIPO "A"
TIPO "B" PER "DE"







BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

P=12 kW TUTTA PIASTRA

D=5,5kW
E=7,5kW } **BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO**

F= FORNO ELETTRICO STATICO 6kW

A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
} ISO 7-1
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET
} VAC 400+3N

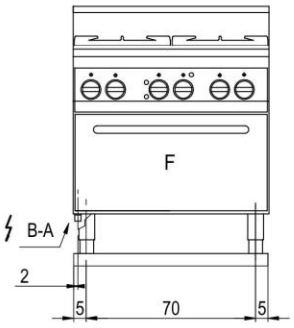
APPARECCHIO TIPO "A"-"B":
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

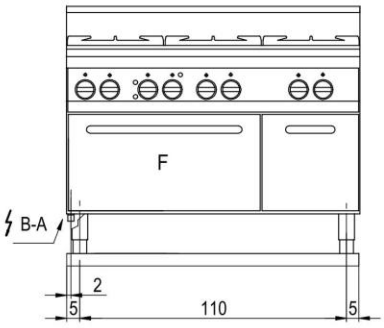
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** TUTTA PIASTRA_COUP DE FEU PLACAS RADIANTES SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD	**data:** 01/02/2008 nome: S.Celot **ultima mod.:** **01/02/2008** **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.277.03**

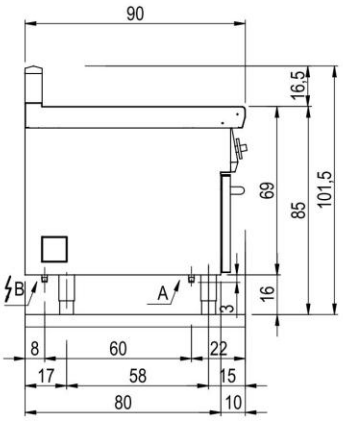
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

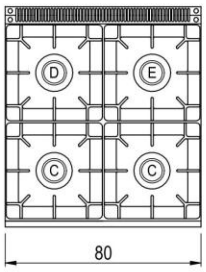
Mod. 90-81 CFGES
kW 20,4

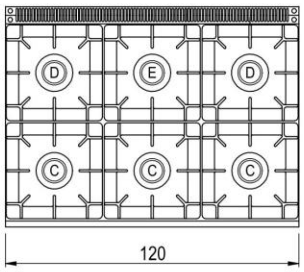


Mod. 90-121 CFGES
kW 29,6









BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES
C=3,7 kW
D=5,5 kW
E=7,5 kW } **PIANO DI LAVORO**

F= FORNO ELETTRICO STATICO 6 kW

A= ATTACCO GAS	R-½	} ISO 7-1
ARRIVÉE GAZ	R-½	
GAS INLET	R-½	
CONEXION GAS	R-½	
GASANSCHLUSS	R-½ DIN 2999	
POUR FRANCE-DENEMARK		
ARRIVÉE GAZ	R-½ ISO 228-1	

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVEE ALIMENTAZION ELETRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRY SUPPLY INLET } VAC 400+3N

APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

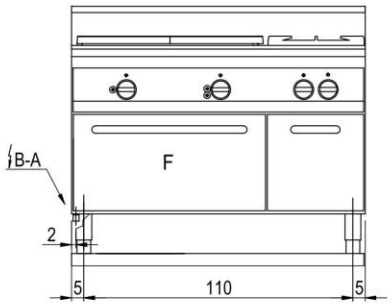
AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

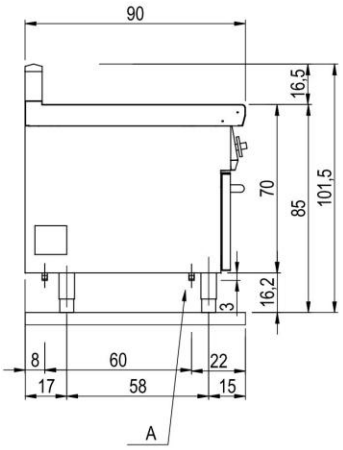
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** CUCINE EL/ GAS EL/ GAS COUSINIERES EL/ GAS RANGES EL/ GAS HERDE EL/ GAS COCINAS	**data:** 28/10/2008 nome: D. Duso **ultima mod.:** / **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.278.02**

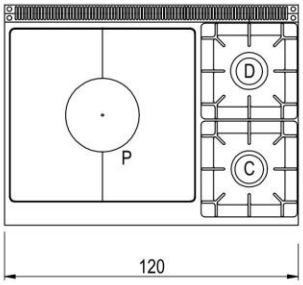
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

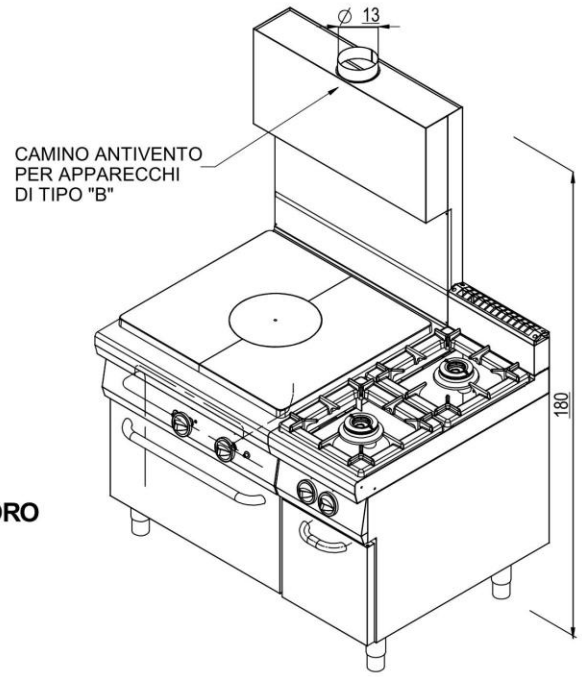
Mod. 90.121 TPFES
kW 21,2

APPARECCHIO
TIPO "A"
TIPO "B" PER "DE"









BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

P=12 kW TUTTA PIASTRA

D=5,5kW
C=3,7kW } **BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO**

F= FORNO ELETTRICO STATICO = 6 kW

A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
} ISO 7-1
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET
} VAC 400+3N

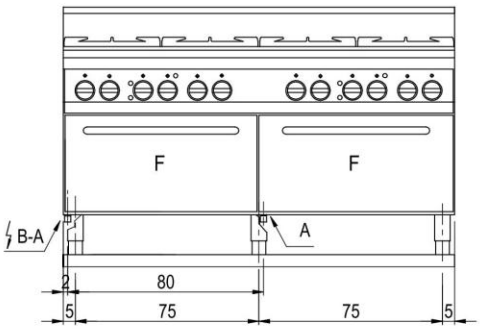
APPARECCHIO TIPO "A"-"B":
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

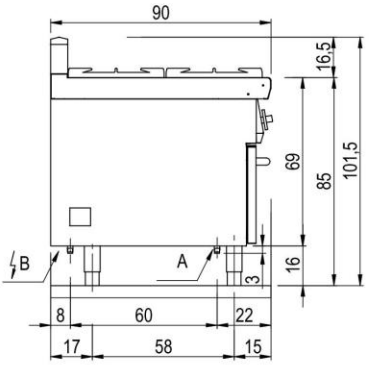
AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

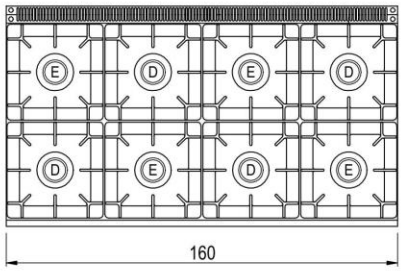
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** TUTTA PIASTRA_COUP DE FEU PLACAS RADIANTES SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD	**data:** 01/02/2008 nome: S.Celot **ultima mod.:** **010/02/2008** **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.279.02**

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Mod. 90-160 CFGES
kW 52





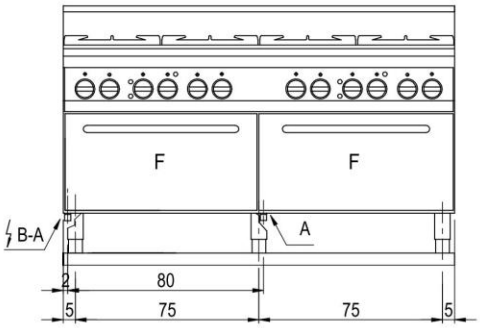


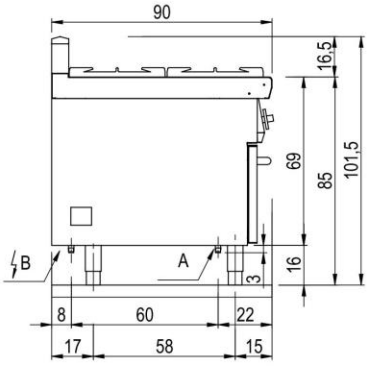
APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

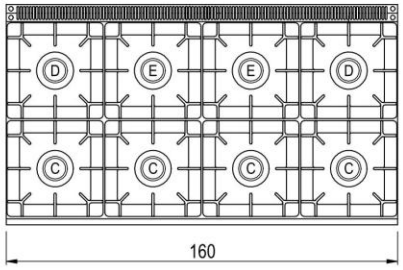
AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATIONE ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET
} VAC 400+3N

Mod. 90-161 CFGES
kW 40,8







BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES
C=3,7kW
D=5,5kW
E=7,5kW
} **PIANO DI LAVORO**

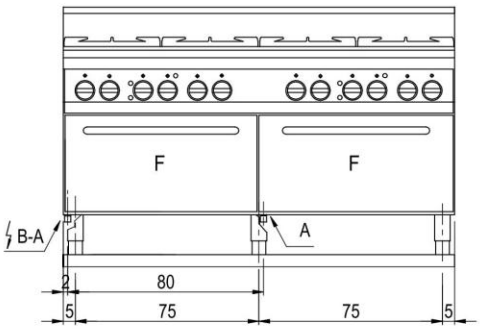
F= FORNO ELETTRICO STATICO 6 kW

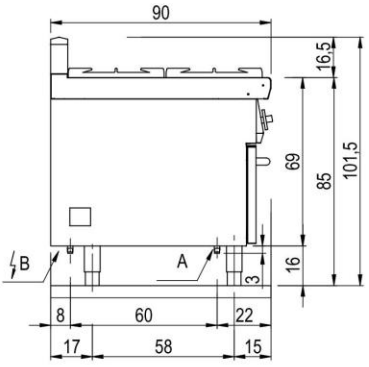
A= ATTACCO GAS	R-½	} ISO 7-1
ARRIVÉE GAZ	R-½	
GAS INLET	R-½	
CONEXION GAS	R-½	
GASANSCHLUSS	R-½ DIN 2999	
POUR FRANCE-DENEMARK		
ARRIVÉE GAZ	R-½ ISO 228-1	

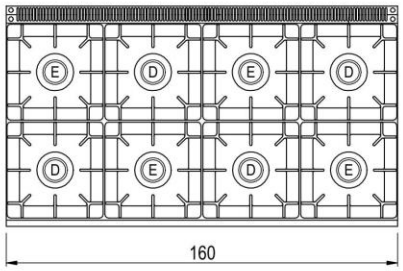
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** CUCINE GAS/EL GAS/ EL COUSINIERES GAS/ EL RANGES GAS/ EL HERDE GAS/EL COCINAS	**data:** 06/06/2007 nome: D. Duso **ultima mod.:** / **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.280.02**

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Mod. 90-160 CFGE
kW 52





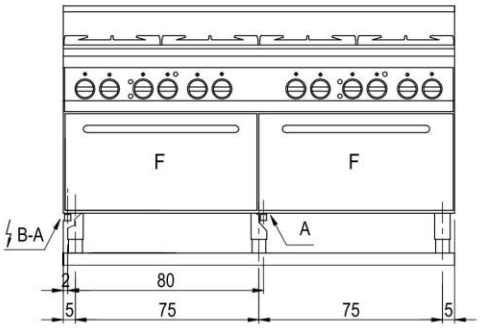


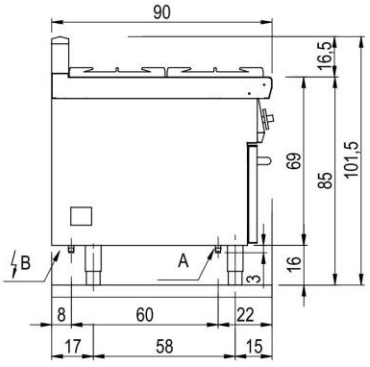
APPARECCHIO TIPO A1:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

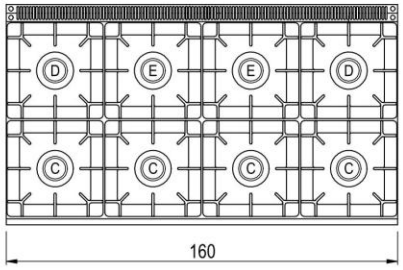
AT $\|\|_{2H3B/P}$	BE $\|\|_{2E+3+}$	DE $\|\|_{2ELL3B/P}$
DK $\|\|_{2H3B/P}$	ES $\|\|_{2H3+}$	FI $\|\|_{2H3B/P}$
FR $\|\|_{2E+3+}$	GB $\|\|_{2H3+}$	GR $\|_{3+}$
IE $\|\|_{2H3+}$	IT $\|\|_{2H3+}$	LU $\|\|_{2E3B/P}$
NL $\|\|_{2L3B/P}$	NO $\|_{3B/P}$	PT $\|\|_{2H3+}$
SE $\|\|_{2H3B/P}$	CH $\|\|_{2H3B/P}$	
	CH $\|\|_{2H3+}$	

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATIONE ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET
} VAC 400+3N

Mod. 90-161 CFGE
kW 40,8







BRUCIATORI - BRULEUS
BRENNER - BURNES
C=3,7kW
D=5,5kW
E=7,5kW
} **PIANO DI LAVORO**

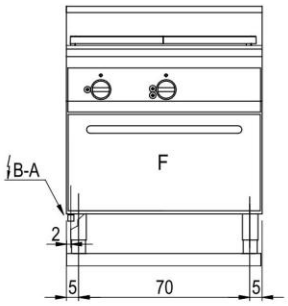
F= FORNO ELETTRICO CONVEZ. 2x3,96 kW
(Tot. 7,92 kW)

A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
} ISO 7-1
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1

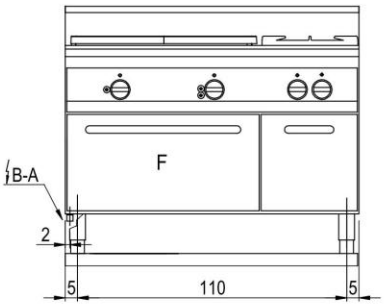
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** CUCINE GAS/EL GAS/ EL COUSINIERES GAS/ EL RANGES GAS/ EL HERDE GAS/EL COCINAS	**data:** 06/06/2007 nome: D. Duso **ultima mod.:** / **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.281.02**

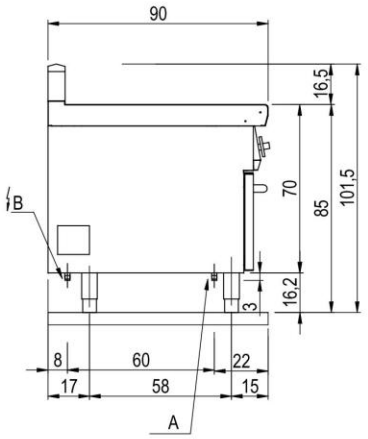
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Mod. 90.80 TPFE
kW 12

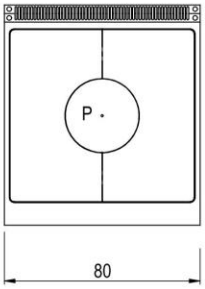


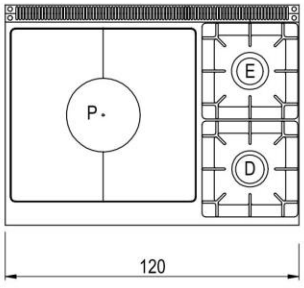
Mod. 90.120 TPFE
kW 25,1

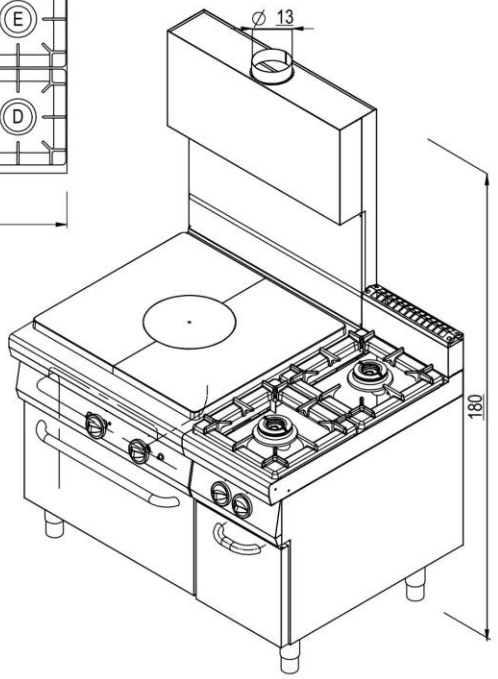




APPARECCHIO
TIPO "A"
TIPO "B" PER "DE"







BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

P=12 kW TUTTA PIASTRA

D=5,5kW
E=7,5kW } **BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO**

F= FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE = 3,96 kW

A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
} ISO 7-1
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET
} VAC 400+3N

APPARECCHIO TIPO "A"-"B":
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

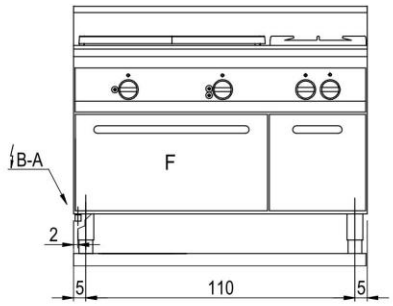
AT $\|\|_{2H3B/P}$	BE $\|\|_{2E+3+}$	DE $\|\|_{2ELL3B/P}$
DK $\|\|_{2H3B/P}$	ES $\|\|_{2H3+}$	FI $\|\|_{2H3B/P}$
FR $\|\|_{2E+3+}$	GB $\|\|_{2H3+}$	GR $\|_{3+}$
IE $\|\|_{2H3+}$	IT $\|\|_{2H3+}$	LU $\|\|_{2E3B/P}$
NL $\|\|_{2L3B/P}$	NO $\|_{3B/P}$	PT $\|\|_{2H3+}$
SE $\|\|_{2H3B/P}$	CH $\|\|_{2H3B/P}$	
	CH $\|\|_{2H3+}$	

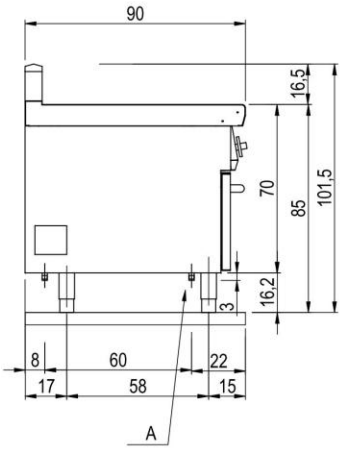
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** TUTTA PIASTRA_COUP DE FEU PLACAS RADIANTES SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD	**data:** 01/02/2008 nome: S.Celot **ultima mod.:** **01/02/2008** **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.312.03**

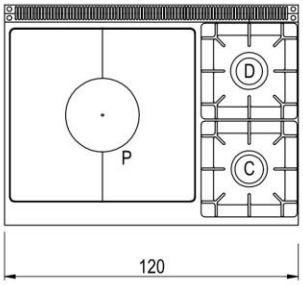
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Mod. 90.121 TPFE
kW 21,2

APPARECCHIO
TIPO "A"
TIPO "B" PER "DE"







BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

P=12 kW TUTTA PIASTRA

D=5,5kW
C=3,7kW } **BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO**

F= FORNO ELETTRICO CONVEZIONE = 3,96 kW

A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1
} ISO 7-1

B= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET
} VAC 400+3N

APPARECCHIO TIPO "A"-"B":
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

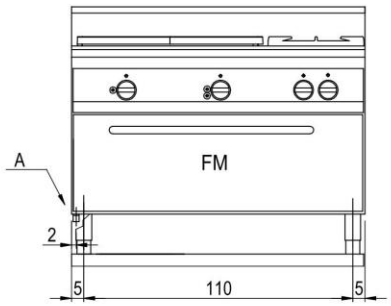
AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

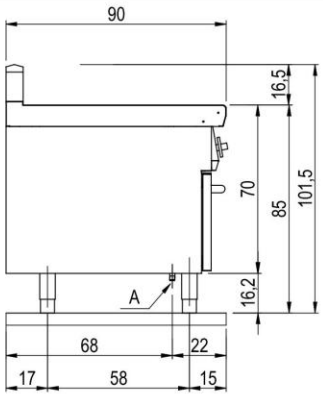
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** TUTTA PIASTRA_COUP DE FEU PLACAS RADIANTES SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD	**data:**_____ 01/02/2008 nome:_____S.Celot **ultima mod.:__ 01/02/2008** **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.313.02**

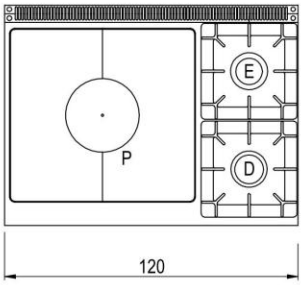
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Mod. 90.120 TPFGG
kW 37

APPARECCHIO
TIPO "A"
TIPO "B" PER "DE"







BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

P=12 kW TUTTA PIASTRA

D=5,5kW
E=7,5kW } **BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO**

FM= 12kW FORNO MAXI

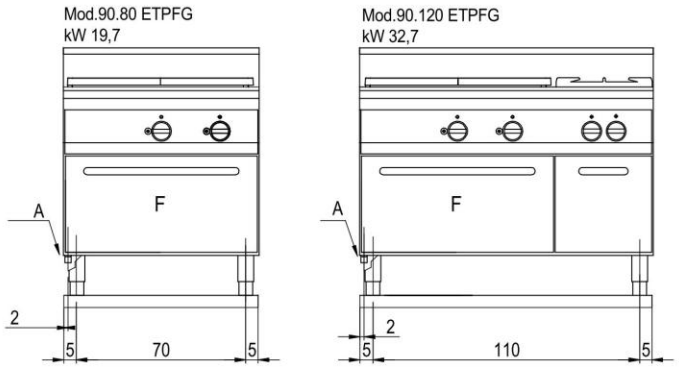
A= ATTACCO GAS	R-½	}	ISO 7-1
ARRIVÉE GAZ	R-½		
GAS INLET	R-½		
CONEXION GAS	R-½		
GASANSCHLUSS	R-½	DIN 2999	
POUR FRANCE-DENEMARK			
ARRIVÉE GAZ	R-½	ISO 228-1	

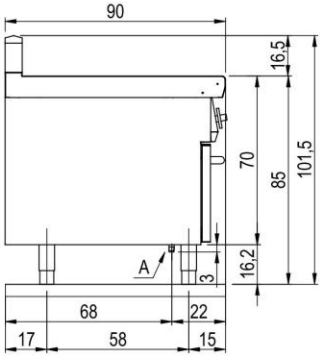
APPARECCHIO TIPO "A"-"B":
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

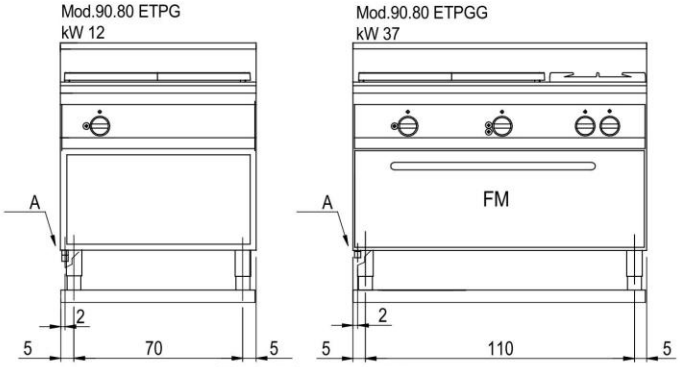
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** TUTTA PIASTRA_COUP DE FEU PLACAS RADIANTES SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD	**data:** 01/02/2008 nome: S.Celot **ultima mod.:** 01/02/2008 **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.418.02**

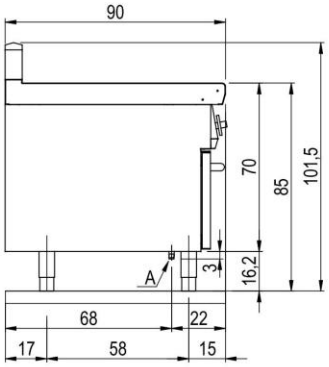
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



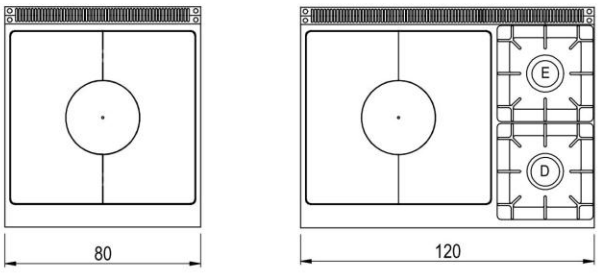


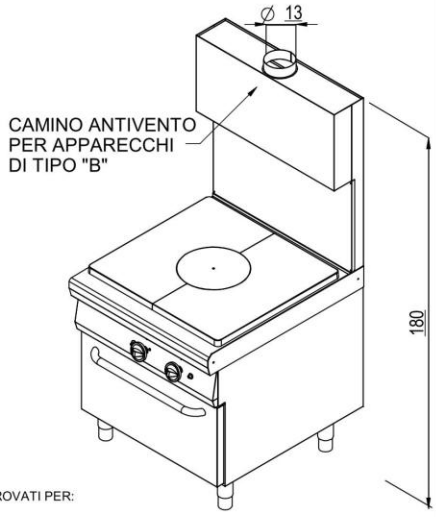
APPARECCHI TIPO "A" TIPO"B" PER DE-IT-DK-AT





APPARECCHIO TIPO "A" TIPO "B" PER "DE"





BRUCIATORI
BRULEUS
BRENNER
BURNES

P=12 kW **TUTTA PIASTRA**

D=5,5 kW
E=7,5 kW } **PIANO DI LAVORO**

F=7,7 kW **FORNO**
FM=12 kW **FORNO MAXI**

A= ATTACCO GAS	R-½	} ISO 7-1
ARRIVÉE GAZ	R-½	
GAS INLET	R-½	
CONEXION GAS	R-½	
GASANSCHLUSS	R-½ DIN 2999	
POUR FRANCE-DENEMARK ARRIVÉE GAZ	R-½ ISO 228-1	

APPARECCHIO TIPO "A"-"B":
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** TUTTA PIASTRA_COUP DE FEU PLACAS RADIANTES SOLID TOPS- GLÜHPLATTENHERD	**data:** 01/02/2008 nome: S.Celot **ultima mod.:** **01/02/2008** **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.419.02**

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

11. DATE DE IDENTIFICARE

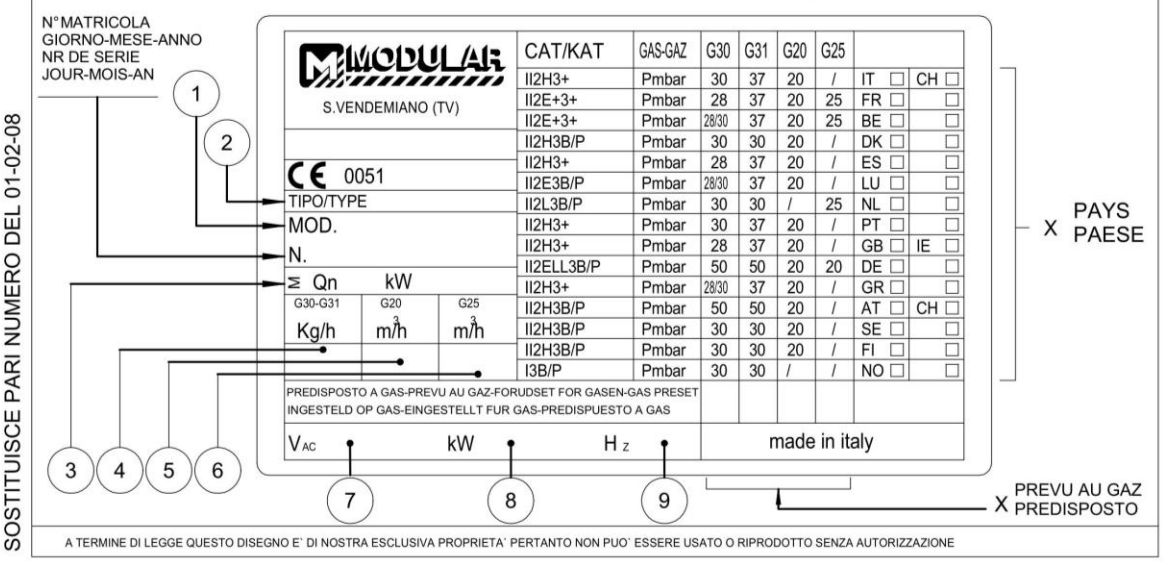
MODULAR
S.VENDEMIANO (TV)

DATI DI TARGA - DONNEES TECHNIQUES
TUTTAPIASTRA A GAS
CUISINIERE COUP DE FEU

CE

CODICE 254.250.04
DATA 27-10-2008 N°FOGLIO 1/1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
MODELLO	TYPE	≅ Qn kW	G30 G31 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	V AC	kW	Hz
90.80 TPFES	A/B	12	0,932	1,270	1,477	400+3N~	6	50/60
90.120 TPFES	A/B	25	1,942	2,646	3,07	400+3N~	6	50/60
90.121 TPFES	A/B	21,2	1,647	2,243	2,6	400+3N~	6	50/60
90.80 TPG	A	12	0,932	1,270	1,477	-	-	-
90.80 TPFG	A/B	19,7	1,53	2,08	2,425	-	-	-
90.120 TPFG	A/B	32,7	2,54	3,46	4,02	-	-	-
90.121 TPFG	A/B	28,9	2,24	3,05	3,55	-	-	-
90.80 TPFE	A/B	12	0,932	1,270	1,477	400+3N~	3,96	50
90.120 TPFE	A/B	25	1,94	2,646	3,07	400+3N~	3,96	50
90.121 TPFE	A/B	21,2	1,64	2,24	2,6	400+3N~	3,96	50
90.80 ETPG	A	12	0,932	1,270	1,477	-	-	-
90.80 ETPFG	A/B	19,7	1,53	2,08	2,42	-	-	-
90.120 ETPFG	A/B	32,7	2,54	3,46	4,02	-	-	-
90.120 TPFGG	A/B	37	2,87	3,91	4,55	-	-	-
90.121 TPFGG	A/B	33,2	2,57	3,51	4,08	-	-	-
90.120 ETPFGG	A/B	37	2,87	3,91	4,55	-	-	-


N°MATRICOLA
GIORNO-MESE-ANNO
NR DE SERIE
JOUR-MOIS-AN
1
2
3
4
5
6
7
8
9
MODULAR
S.VENDEMIANO (TV)
CE 0051
TIPO/TYPE
MOD.
N.
≅ Qn kW
G30-G31 Kg/h
G20 m³/h
G25 m³/h
PREDISPOSTO A GAS-PREVU AU GAZ-FORUDSET FOR GASEN-GAS PRESET
INGESTELD OP GAS-EINGESTELLT FUR GAS-PREDISPUESTO A GAS
V AC
kW
H z
made in italy
CAT/KAT
GAS-GAZ
G30
G31
G20
G25
II2H3+ Pmbar 30 37 20 / IT ☐ CH ☐
II2E+3+ Pmbar 28 37 20 25 FR ☐ ☐
II2E+3+ Pmbar 28/30 37 20 25 BE ☐ ☐
II2H3B/P Pmbar 30 30 20 / DK ☐ ☐
II2H3+ Pmbar 28 37 20 / ES ☐ ☐
II2E3B/P Pmbar 28/30 37 20 / LU ☐ ☐
II2L3B/P Pmbar 30 30 / 25 NL ☐ ☐
II2H3+ Pmbar 30 37 20 / PT ☐ ☐
II2H3+ Pmbar 28 37 20 / GB ☐ IE ☐
II2ELL3B/P Pmbar 50 50 20 20 DE ☐ ☐
II2H3+ Pmbar 28/30 37 20 / GR ☐ ☐
II2H3B/P Pmbar 50 50 20 / AT ☐ CH ☐
II2H3B/P Pmbar 30 30 20 / SE ☐ ☐
II2H3B/P Pmbar 30 30 20 / FI ☐ ☐
I3B/P Pmbar 30 30 / / NO ☐ ☐
X PAYS PAESE
X PREVU AU GAZ PREDISPOSTO

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 01-02-08

A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

MODULAR

S.VENDEMIANO (TV)

DATI DI TARGA - DONNEES TECHNIQUES

CUCINE A GAS MISTE SERIE900

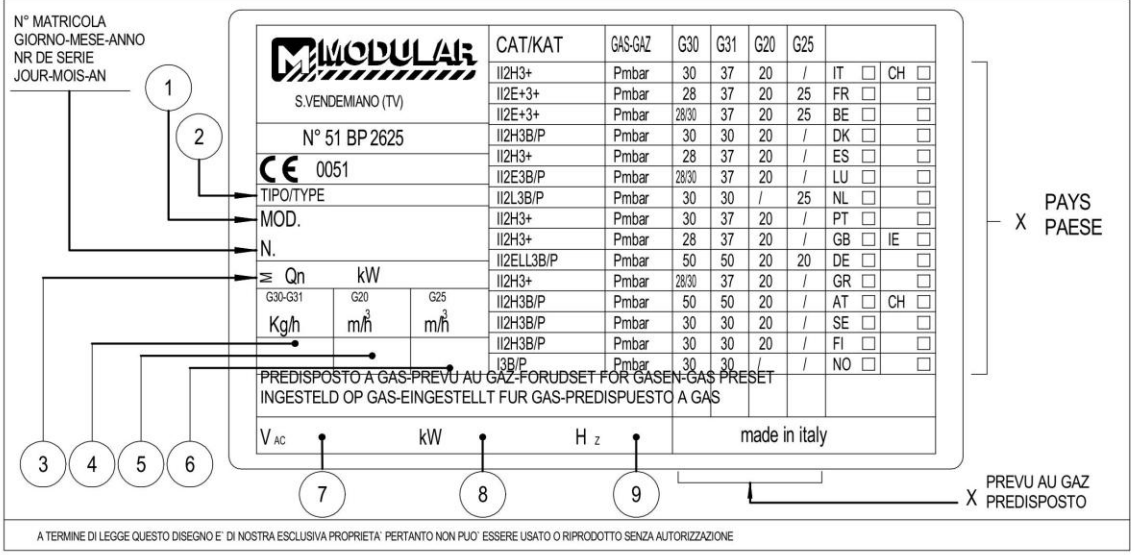
MARCHIATURA "IMQ"N° 51 BP 2625

CE

CODICE 254.251.02

DATA 07-05-04 N°FOGLIO 1/1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
MODELLO	TYPE	M Qn kW	G30 G31 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	V AC	kW	Hz
90-40 PCG	A	13	1,010	1,376	1,601	-	-	-
90-41 PCG	A	9,2	0,715	0,974	1,133	-	-	-
90-40 EPCG	A	13	1,010	1,376	1,601	-	-	-
90-40 PCG-T	A	13	1,010	1,376	1,601	-	-	-
90-41 PCG-T	A	9,2	0,715	0,974	1,133	-	-	-
90-80 PCG	A	26	2,020	2,752	3,202	-	-	-
90-81 PCG	A	18,4	1,43	1,947	2,266	-	-	-
90-80 EPCG	A	26	2,020	2,752	3,202	-	-	-
90-80 PCG-T	A	26	2,020	2,752	3,202	-	-	-
90-81 PCG-T	A	18,4	1,43	1,947	2,266	-	-	-
90-80 CEG	A	20,4	1,586	2,16	2,512	-	-	-
90-120 CEG	A	29,6	2,301	3,134	3,134	-	-	-
90-120 PCG	A	37	2,874	3,916	4,556	-	-	-
90-121 PCG	A	29,6	2,301	3,134	3,646	-	-	-
90-120 EPCG	A	37	2,874	3,916	4,556	-	-	-
90-120 PCG-T	A	37	2,874	3,916	4,556	-	-	-
90-121 PCG-T	A	29,6	2,301	3,134	3,646	-	-	-
90-160 PCG	A	52	4,04	5,504	6,604	-	-	-
90-161 PCG	A	40,8	3,172	4,32	5,025	-	-	-
90-160 EPCG	A	52	4,04	5,504	6,404	-	-	-
90-80 CFG	A	33,7	2,618	3,567	4,15	-	-	-
90-81 CFG	A	28,1	2,184	2,975	3,461	-	-	-
90-80 ECFG	A	33,7	2,618	3,567	4,15	-	-	-
90-120 CFG	A	44,7	3,472	4,731	5,504	-	-	-
90-121 CFG	A	37,3	2,899	3,949	4,594	-	-	-
90-120 ECFG	A	44,7	3,472	4,731	5,504	-	-	-
90-120 CFGG	A	49	3,8	5,185	6,03	-	-	-
90-121 CFGG	A	41,6	3,232	4,402	5,123	-	-	-
90-120 ECFGG	A	49	3,8	5,185	6,03	-	-	-



SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 01-01-2000

A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

MODULAR

S.VENDEMIANO (TV)

DATI TARGA _ DONNEES TECHNIQUES

CUCINE A GAS MISTE S900

MARCHIATURA _ "IMQ" N° 51 BP 2625

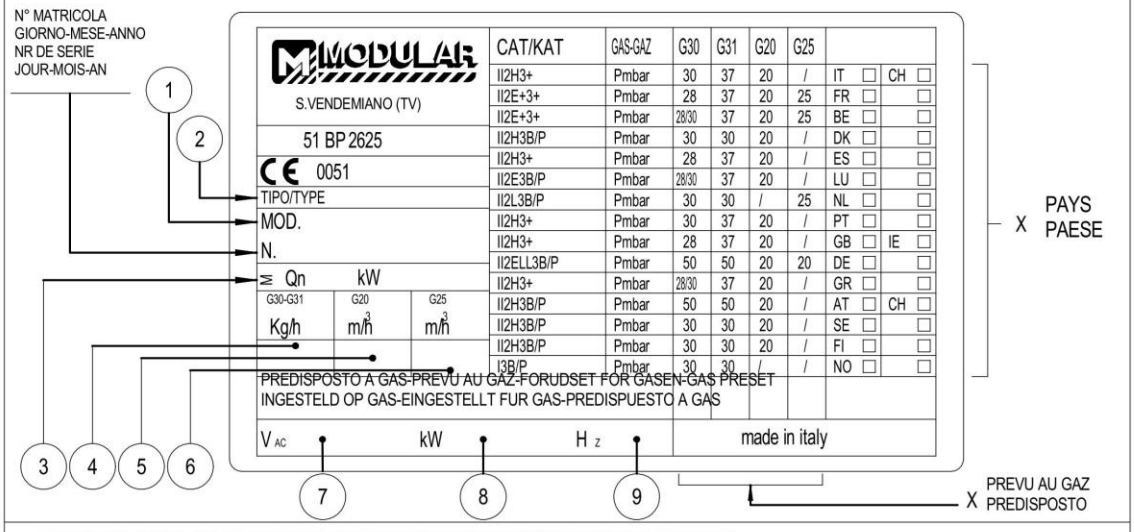
CE

CODICE 254.504.02

DATA 07-05-04 | N° FOGLIO 1/1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
MODELLO	TYPE	≅ Qn kW	G30 G31 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	V AC	kW	Hz
90-160 CFG	A	67,4	5,236	7,134	8,3	-	-	-
90-161 CFG	A	56,2	4,368	5,95	6,922	-	-	-
90-160 ECFG	A	67,4	5,236	7,134	8,3	-	-	-
90-80 CFGE	A	26	2,02	2,752	3,202	400+3N~	3,96	50
90-81 CFGE	A	18,4	1,43	1,947	2,266	400+3N~	3,96	50
90-80 ECFGE	A	26	2,02	2,752	3,202	400+3N~	3,96	50
90-120 CFGE	A	37	2,874	3,916	4,556	400+3N~	3,96	50
90-121 CFGE	A	29,6	2,301	3,134	3,646	400+3N~	3,96	50
90-120 ECFGE	A	37	2,874	3,916	4,556	400+3N~	3,96	50
90-160 CFGE	A	52	4,04	5,504	6,404	400+3N~	7,92	50
90-161 CFGE	A	40,8	3,172	4,32	5,025	400+3N~	7,92	50
90-160 ECFGE	A	52	4,04	5,504	6,404	400+3N~	7,92	50
90-80 CFGES	A	26	2,02	2,752	3,202	400+3N~	6	50/60
90-81 CFGES	A	18,4	1,43	1,947	2,266	400+3N~	6	50/60
90-80 ECFGES	A	26	2,02	2,752	3,202	400+3N~	6	50/60
90-120 CFGES	A	37	2,874	3,916	4,556	400+3N~	6	50/60
90-121 CFGES	A	29,6	2,301	3,134	3,646	400+3N~	6	50/60
90-120 ECFGES	A	37	2,874	3,916	4,556	400+3N~	6	50/60
90-160 CFGES	A	52	4,04	5,504	6,404	400+3N~	12	50/60
90-161 CFGES	A	40,8	3,172	4,32	5,025	400+3N~	12	50/60
90-160 ECFGES	A	52	4,04	5,504	6,404	400+3N~	12	50/60

N° MATRICOLA
GIORNO-MESE-ANNO
NR DE SERIE
JOUR-MOIS-AN


MODULAR
S.VENDEMIANO (TV)
51 BP 2625
CE 0051
TIPO/TYPE
MOD.
N.
≅ Qn kW
G30-G31 Kg/h
G20 m³/h
G25 m³/h
PREDISPOSTO A GAS-PREVU AU GAZ-FORUDSET FOR GASEN-GAS PRESET
INGESTELD OP GAS-EINGESTELLT FUR GAS-PREDISPUESTO A GAS
V AC
kW
H z
made in italy
CAT/KAT | GAS-GAZ | G30 | G31 | G20 | G25
II2H3+ Pmbar 30 37 20 / IT CH
II2E+3+ Pmbar 28 37 20 25 FR
II2E+3+ Pmbar 28/30 37 20 25 BE
II2H3B/P Pmbar 30 30 20 / DK
II2H3+ Pmbar 28 37 20 / ES
II2E3B/P Pmbar 28/30 37 20 / LU
II2L3B/P Pmbar 30 30 / 25 NL
II2H3+ Pmbar 30 37 20 / PT
II2H3+ Pmbar 28 37 20 / GB IE
II2ELL3B/P Pmbar 50 50 20 20 DE
II2H3+ Pmbar 28/30 37 20 / GR
II2H3B/P Pmbar 50 50 20 / AT CH
II2H3B/P Pmbar 30 30 20 / SE
II2H3B/P Pmbar 30 30 20 / FI
I3B/P Pmbar 30 30 / / NO
X PAYS PAESE
X PREVU AU GAZ PREDISPOSTO
1
2
3
4
5
6
7
8
9

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL

A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

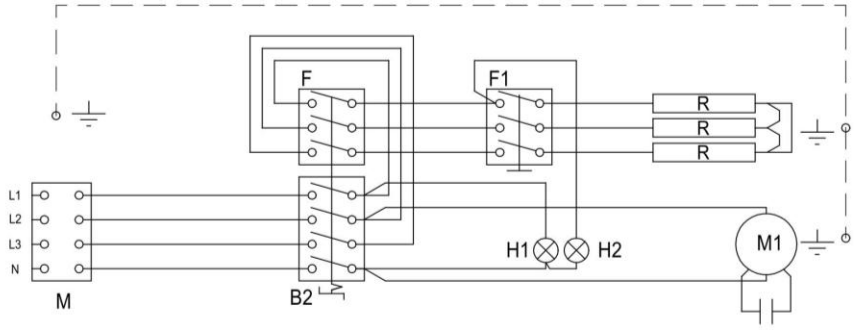
12. SCHEME ELECTRICE

MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	CUCINA A GAS CON FORNO EL. A CONVEZIONE GAS RANGE WIT ELECTRIC CONVECTION OVEN FOURNEAUX AVEC FOUR ELECTRIQUE A AIR PULSE HERD MIT ELEKTRO UMLUFTOFEN	CODICE 251.090.13 DATA: 08-09-2009

MOD.65/70 CFGE
CFGE/70A
65/110 CFGE
CFGE/110A
CFGE/70P
CFGE/110P
CFGE5/110P

MOD.70/70 CFGE
70/70 TPFGE
70/110 CFGE
70/110 TPFGE

MOD.90-80 CFGE
90-120 CFGE
90-81 CFGE
90-121 CFGE
90.80 TPFE
90.120 TPFE
90.121 TPFE
90-80 ECFGE
90-120 ECFGE



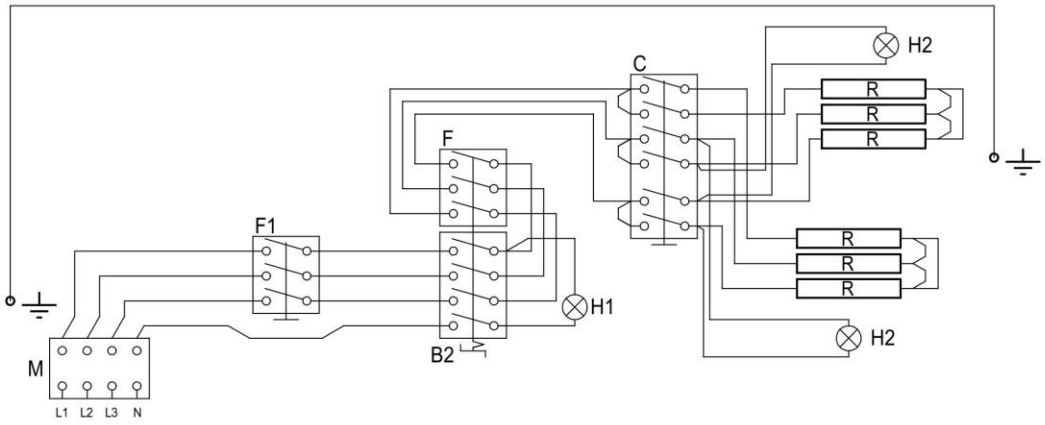
M	-MORSETTIERA ARRIVO LINEA _ JUNCTION BOX POWER INLET BORNES ARRIVEE LIGNE _ANSCHLUSSBRETT	(FV173 V/V)	COD: 663.036.00
B2	-INTERRUTTORE _ CUTT-OFF SWITCH INTERRUPTEUR _ EIN-AUS SCHALTER	(EGO 49.41015.30)	COD: 661.000.00
F	-TERMOSTATO _ THERMOSTAT	(EGO 55.34052.815)	COD: 661.027.00
F1	-TERMOSTATO DI SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT THERMOSTAT DE SECURITE _ TEMPERATURBEGRENZER	(EGO 55.32562.802)	COD: 661.045.00
H1	-LAMPADA SPIA VERDE _ GREEN PILOT LIGHT LAMPE TEMOIN VERT _ GRUNE KONTROLLAMPE		COD: 663.000.00
H2	-LAMPADA SPIA ARANCIO _ ORANGE PILOT LIGHT LAMPE TEMOIN ORANGE _ GELBE KONTROLLAMPE		COD: 663.001.00
M1	-MOTORE _ MOTOR MOTEUR	(0,25kW 230 V)	COD: 664.034.00
R	-RESISTENZA _ HEATING ELEMENT RESISTANCE _ HEIZKORPER	(1,26 kW - 230 V)	COD: 665.008.00

POTENZA TOTALE - TOTAL POWER PUISSANCE TOTAL - ANSCHLUSSWERT	3,96kW	400V+3N~	6,7A	50-60Hz

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL

MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	FORNO EL.STATICO EL.FOUR STATIQUE ELEKTROHERD MIT STATISCH BACKOFEN ELECTRIC STATIC OVEN	CODICE 251.312.00 DATA 06/07/2004

MOD.90-80 CFGES 90-80 ECFGES
90-81 CFGES 90-120 ECFGES
90-120 CFGES 90.80 TPFES
90-121 CFGES 90.120 TPFES
90.121 TPFES



M -MORSETTIERA ARRIVO LINEA _ JUNCTION BOX POWER INLET (FV173 V/V) COD: 663.036.00
BORNES ARRIVEE LIGNE _ANSCHLUSSBRETT

B2 -INTERRUTTORE _ CUTT-OFF SWITCH (EGO 49.41015.30) COD: 661.000.00
INTERRUPTEUR _ EIN-AUS SCHALTER

C -COMMUTATORE 6P. _ CHANGE OVER SWITCH 6P. (EGO 49.64215.716) COD: 961.004.00
COMMUTATEUR 6P. _ UMSCHALTER 6P.

F -TERMOSTATO _ THERMOSTAT (EGO 55.34052.815) COD: 661.027.00

F1 -TERMOSTATO DI SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT (EGO 55.32562.802) COD: 661.045.00
THERMOSTAT DE SECURITE _ TEMPERATURBEGRENZER

H1 -LAMPADA SPIA VERDE _ GREEN PILOT LIGHT COD: 663.000.00
LAMPE TEMOIN VERT _ GRUNE KONTROLLAMPE

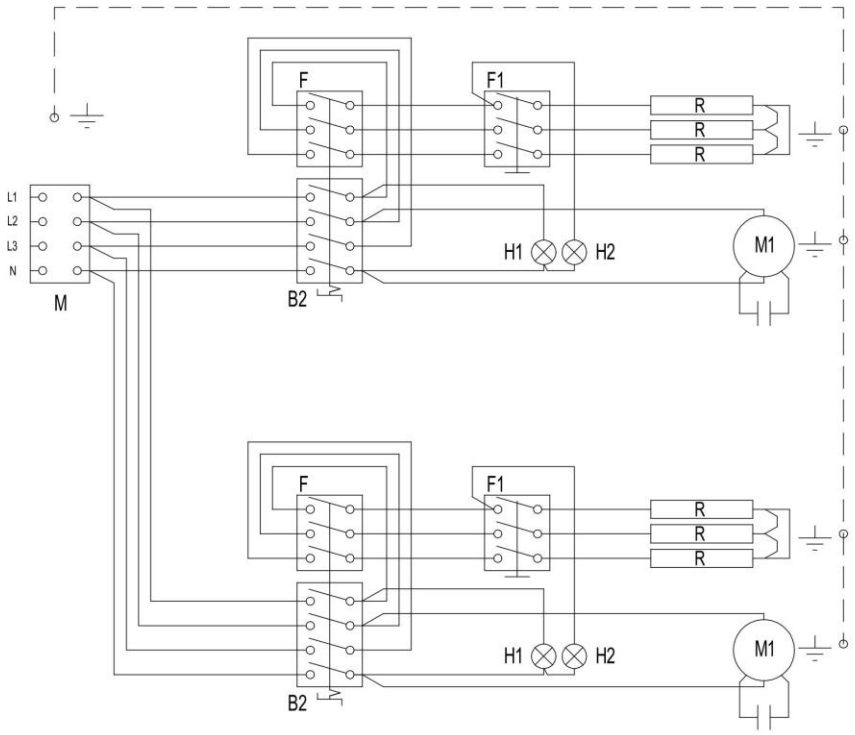
H2 -LAMPADA SPIA ARANCIO _ ORANGE PILOT LIGHT COD: 663.001.00
LAMPE TEMOIN ORANGE _ GELBE KONTROLLAMPE

R -RESISTENZA _ HEATING ELEMENT (1 kW - 230 V) COD: 965.012.00
RESISTANCE _ HEIZKORPER

POTENZA TOTALE - TOTAL POWER PUISSANCE TOTAL - ANSCHLUSSWERT	6kW	400V+3N~	8,66A	50/60Hz

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 08/02/2000

MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	CUCINA A GAS CON FORNO EL. A CONVEZIONE GAS RANGE WIT ELECTRIC CONVECTION OVEN FOURNEAUX AVEC FOUR ELECTRIQUE A AIR PULSE HERD MIT ELEKTRO UMLUFTOFEN	MOD. 90-160 CFGE 90-161 CFGE 90-160 ECFGE	CODICE 251.355.13 DATA: 08-09-2009

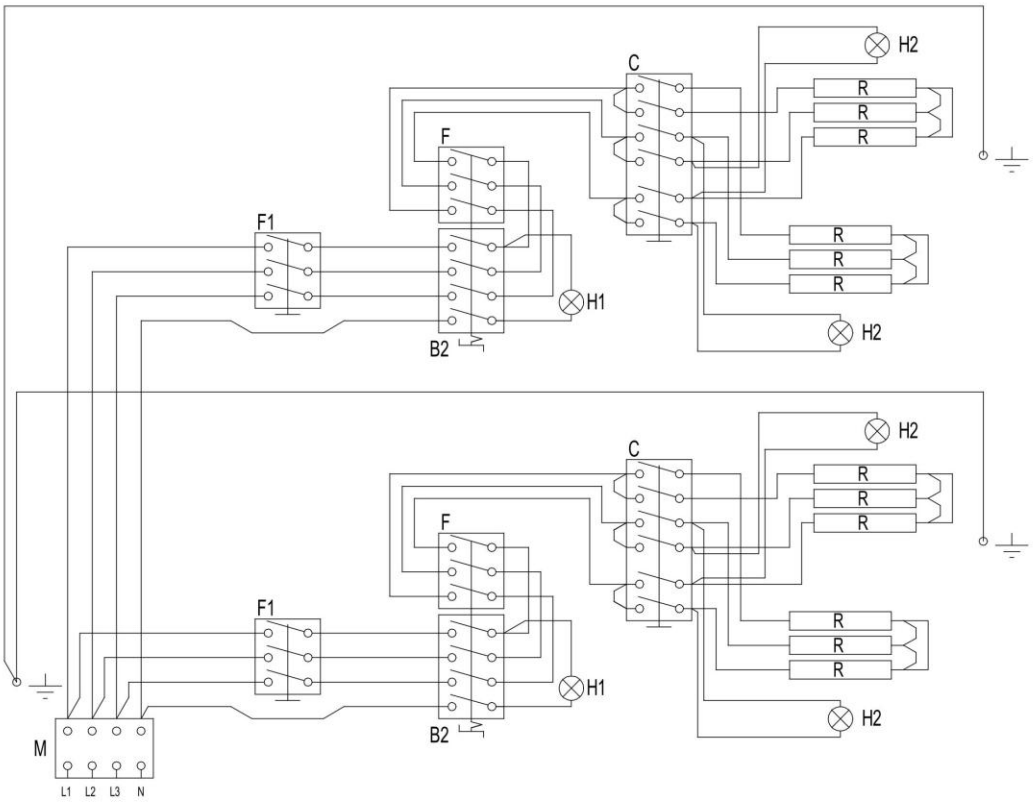


M	-MORSETTIERA ARRIVO LINEA _ JUNCTION BOX POWER INLET BORNES ARRIVEE LIGNE _ANSCHLUSSBRETT	(FV173 V/V)	COD: 663.036.00
B2	-INTERRUTTORE _ CUTT-OFF SWITCH INTERRUPTEUR _ EIN-AUS SCHALTER	(EGO 49.41015.30)	COD: 661.000.00
F	-TERMOSTATO _ THERMOSTAT	(EGO 55.34052.815)	COD: 661.027.00
F1	-TERMOSTATO DI SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT THERMOSTAT DE SECURITE _ TEMPERATURBEGRENZER	(EGO 55.32562.802)	COD: 661.045.00
H1	-LAMPADA SPIA VERDE _ GREEN PILOT LIGHT LAMPE TEMOIN VERT _ GRUNE KONTROLLAMPE		COD: 663.000.00
H2	-LAMPADA SPIA ARANCIO _ ORANGE PILOT LIGHT LAMPE TEMOIN ORANGE _ GELBE KONTROLLAMPE		COD: 663.001.00
M1	-MOTORE _ MOTOR MOTEUR	(230 V)	COD: 664.034.00
R	-RESISTENZA _ HEATING ELEMENT RESISTANCE _ HEIZKORPER	(1,26 kW - 230 V)	COD: 665.008.00

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL

POTENZA TOTALE - TOTAL POWER PUISSANCE TOTAL - ANSCHLUSSWERT	7,92kW	400V+3N~	12,52A	50-60Hz

MODULAIR S.VENDEMIANO (TV)	FORNO EL.STATICO EL.FOUR STATIQUE ELEKTROHERD MIT STATISCH BACKOFEN ELECTRIC STATIC OVEN	MOD. 90-160 CFGES 90-161 CFGES 90-160 ECFGES	CODICE 251.366.00 DATA 06/07/2004



M	-MORSETTIERA ARRIVO LINEA _ JUNCTION BOX POWER INLET BORNES ARRIVEE LIGNE _ANSCHLUSSBRETT	(FV173 V/V)	COD: 663.036.00
B2	-INTERRUTTORE _ CUTT-OFF SWITCH INTERRUPTEUR _ EIN-AUS SCHALTER	(EGO 49.41015.30)	COD: 661.000.00
C	-COMMUTATORE 6P. _ CHANGE OVER SWITCH 6P. COMMUTATEUR 6P. _ UMSCHALTER 6P.	(EGO 49.64215.716)	COD: 961.004.00
F	-TERMOSTATO _ THERMOSTAT	(EGO 55.34052.815)	COD: 661.027.00
F1	-TERMOSTATO DI SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT THERMOSTAT DE SECURITE _ TEMPERATURBEGRENZER	(EGO 55.32562.802)	COD: 661.045.00
H1	-LAMPADA SPIA VERDE _ GREEN PILOT LIGHT LAMPE TEMOIN VERT _ GRUNE KONTROLLAMPE		COD: 663.000.00
H2	-LAMPADA SPIA ARANCIO _ ORANGE PILOT LIGHT LAMPE TEMOIN ORANGE _ GELBE KONTROLLAMPE		COD: 663.001.00
R	-RESISTENZA _ HEATING ELEMENT RESISTANCE _ HEIZKORPER	(1 kW - 230 V)	COD: 965.012.00

POTENZA TOTALE - TOTAL POWER PUISSANCE TOTAL - ANSCHLUSSWERT	12kW	400V+3N~	17,32A	50/60Hz

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 08/02/2000

13. DESEN EXPLODAT PENTRU PĂRŢILE FUNCŢIONALE

FIG. 1
BILD 1

ARZĂTOR
BRULEUR
BRENNER
BURNER

C = 3,7

Mod.			
	90-41	PCGT	90-81 PCGT
	90-121	PCGT	90-41 PCG
	90-81	PCG	90-81 CFG
	90-81	CFGE	90-121 CFGE
	90-81	CFG	90-161 CFG
	90-121	TPFG	90-121 TPFGG
	90-121	PCG	90-161 PCG
	90-80	CEG	90-120 CEG
	90-81	CFGES	90-121 CFGES
	90-121	TPFES	90-161 CFGE
	90-161	CFGES	90-121 TPFE
	90-121	CFG	90-121 CFGG

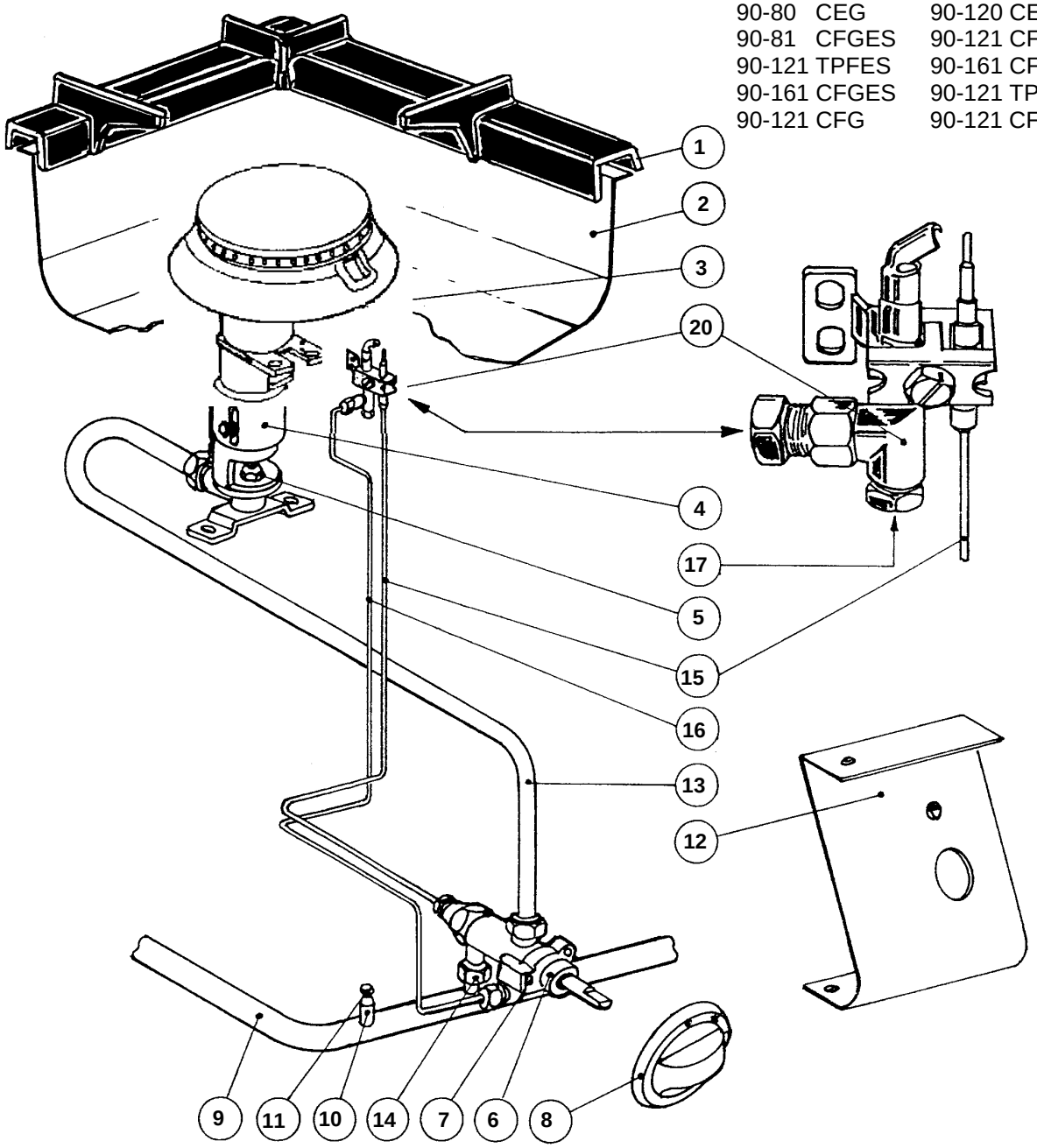
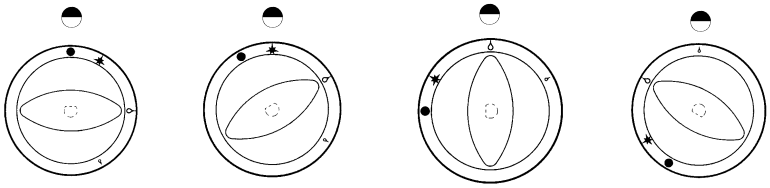


FIG. 2
BILD 2



ÎNCHIS
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

PILOT
VEILLEUSE
ZÜNDFLAMME
PUILOT
WAAKULAM

MAX
MAXIMUM
LAAG

MIN
MINIMUM
HOOG

FIG. 3
BILD 3

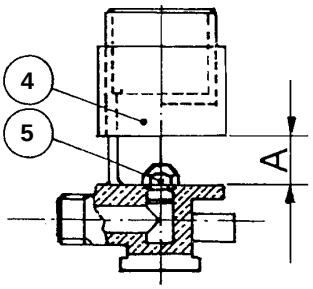


FIG. 1
BILD 1

ARZĂTOR
BRULEUR
BRENNER
BURNER

D = 5,5

MOD.

90-40 PCG	90-41 PCG	90-80 PCGT
90-40 EPCG	90-80 EPCG	90-120 EPCG
90-80 PCG	90-81 PCG	90-81 PCGT
90-80 CFG	90-81 CFG	90-120 PCGT
90-120 CFG	90-121 CFG	90-121 PCGT
90-120 TPFG	90-121 TPFG	90-120 PCG
90-80 CFGE	90-81 CFGE	90-121 PCG
90-120 CFGE	90-121 CFGE	90-160 PCG
90-160 CFG	90- 161 CFG	90-161 PCG
90-40 PCGT	90-41 PCGT	90-80 CEG
90-120 ETPFG	90-120 TPFGG	90-80 CEG
90-121 TPFGG	90-120 ETPFGG	90-120 CEG
		90-80 CFGES
		90-120 CFGES
		90-120 TPFES
		90-81 CFGES
		90-121 CFGES
		90-121 TPFES
		90-160 CFGE
		90-161 CFGE
		90-160 CFGES
		90-161 CFGES
		90-120 TPFE
		90-121 TPFE
		90-160 EPCG
		90-80 ECFG
		90-120 ECFG
		90-120 CFGG
		90-121 CFGG
		90-120 ECFGG
		90-160 ECFG
		90-80 ECFGE
		90-120 ECFGE
		90-160 ECFGE
		90-80 ECFGES
		90-120 ECFGES
		90-160 ECFGES

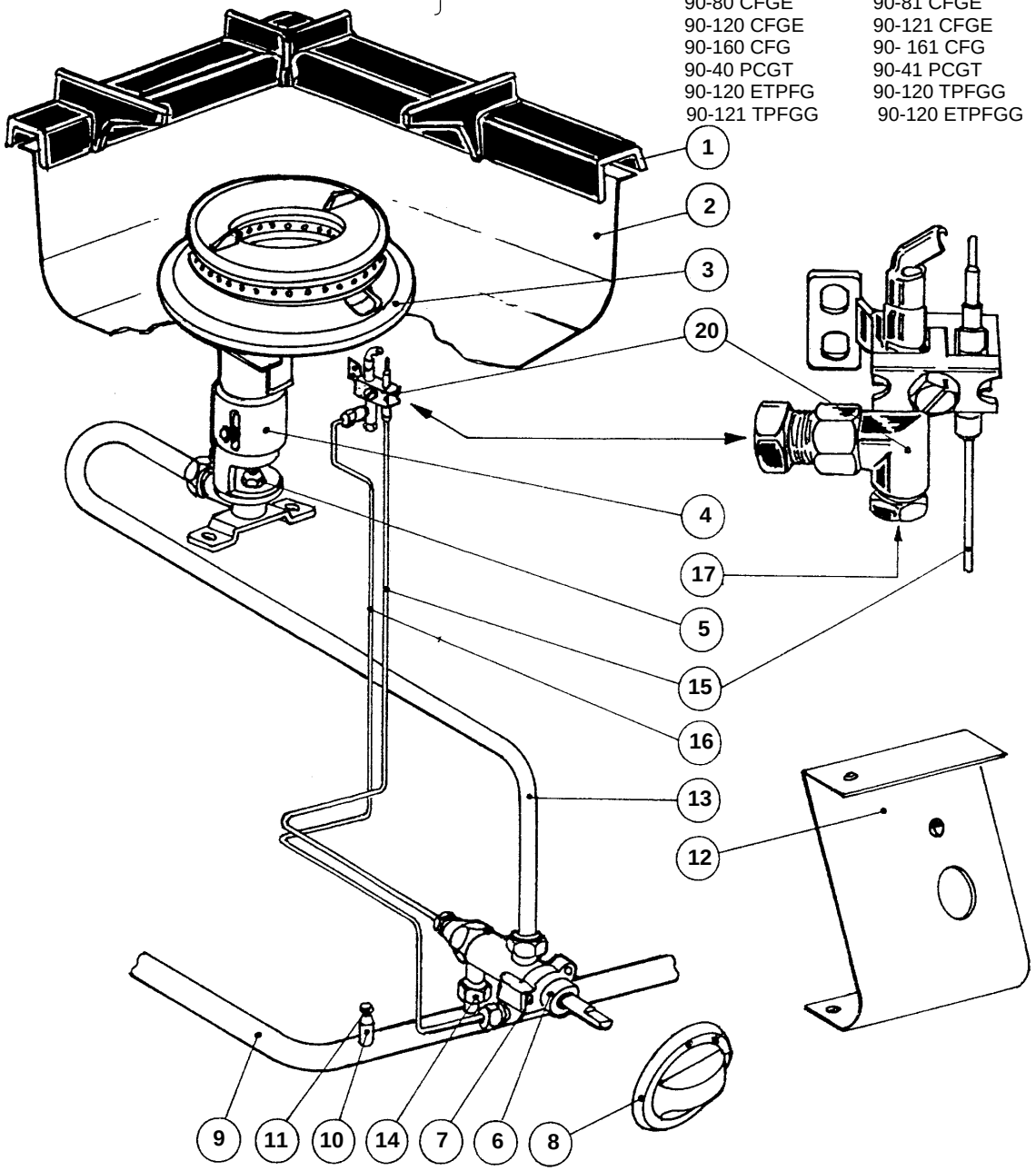
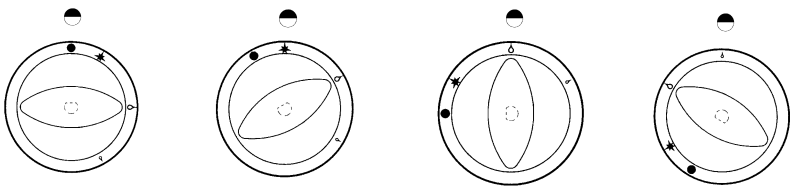


FIG. 2
BILD 2



ÎNCHIS
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

PILOT
VEILLEUSE
ZÜNDFLAMME
PILOT
WAAKULAM

MAX
MAXIMUM
LAAG

MIN
MINIMUM
HOOG

FIG. 3
BILD 3

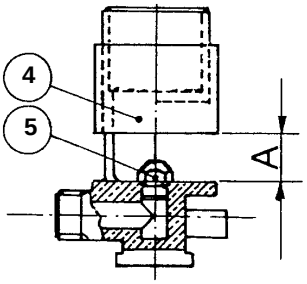


FIG. 1
BILD 1

ARZĂTOR
BRULEUR
BRENNER
BURNER

E = 7,5

MOD.

90-80 PCG-T	90-40 PCG	90-40 PCG-T
90-121 PCG-T	90-80 PCG	90-120 PCG-T
90-80 CFG		
90-81 CFG	90-80 CFGE	90-120 PCG
90-121 CFG	90-120 CFG	90-121 PCG
90-81 CFGE	90-120 CFGE	90-160 PCG
90-121 CFGE	90-120 TPFG	90-161 PCG
90-161 CFG	90-160 CFG	90-120 TPFE
90-80 CEG	90-120 CEG	90-120 CFGG
90-80 CFGES	90-120 CFGES	90-121 CFGG
90-120 TPFES	90-120 TPFES	90-120 ECFGG
90-81 CFGES	90-121 CFGES	90-120 TPFGG
90-160 CFGE	90-161 CFGE	90-160 ECFG
90-160 CFGES	90-161 CFGES	90-40 EPCG
		90-80 EPCG
		90-120 EPCG
		90-160 EPCG
		90-80 ECFG
		90-120 ECFG
		90-80 ECFGE
		90-120 ECFGE
		90-160 ECFGE
		90-80 ECFGES
		90-120 ECFGES
		90-160 ECFGES

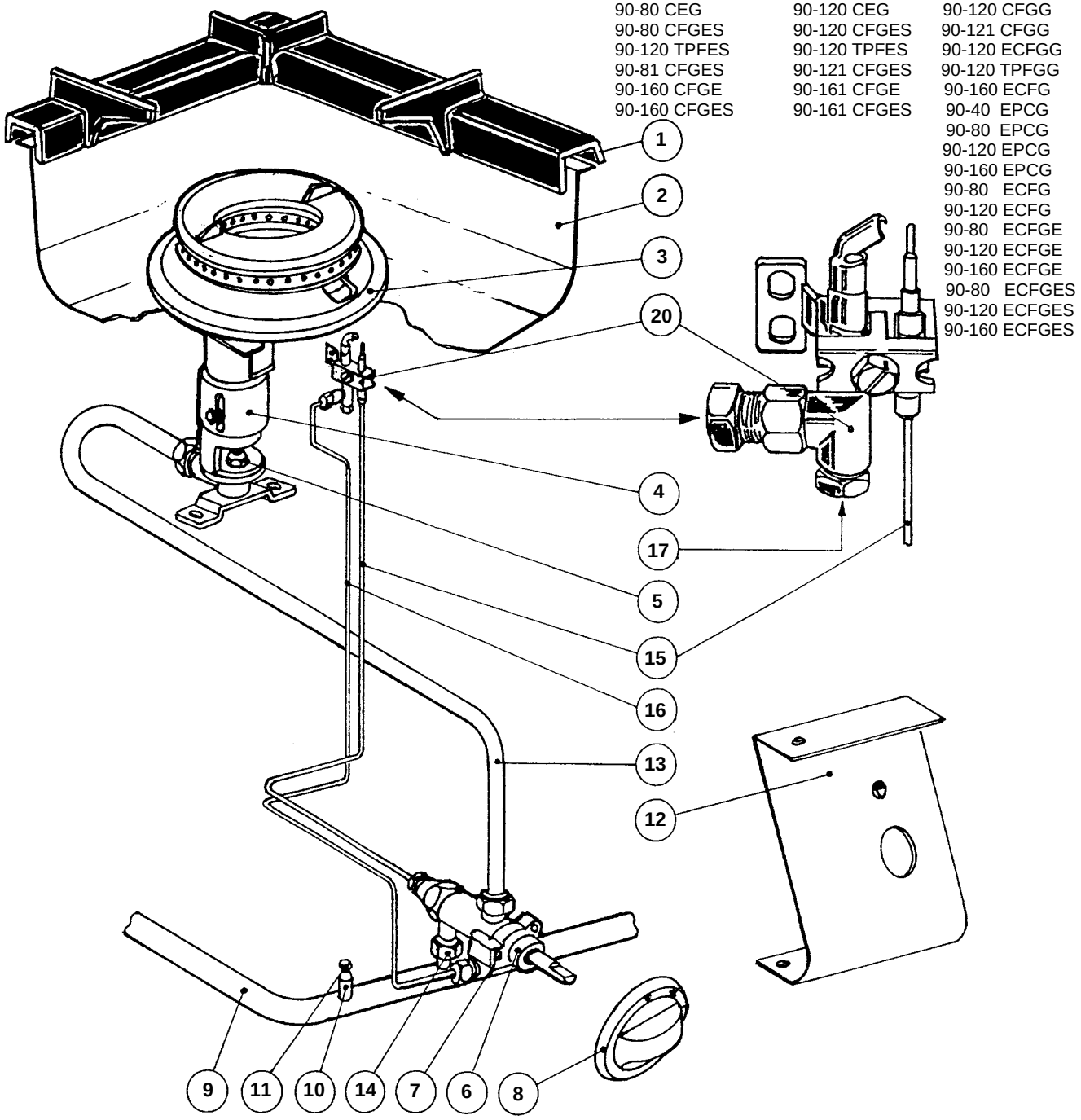
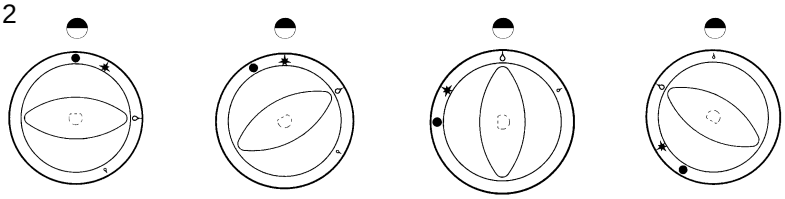


FIG. 2
BILD 2



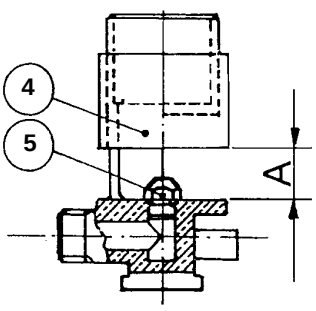
ÎNCHIS
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

PILOT
VEILLEUSE
ZÜNDFLAMME
PILOT
WAAKULAM

MAX
MAXIMUM
LAAG

MIN
MINIMUM
HOOG

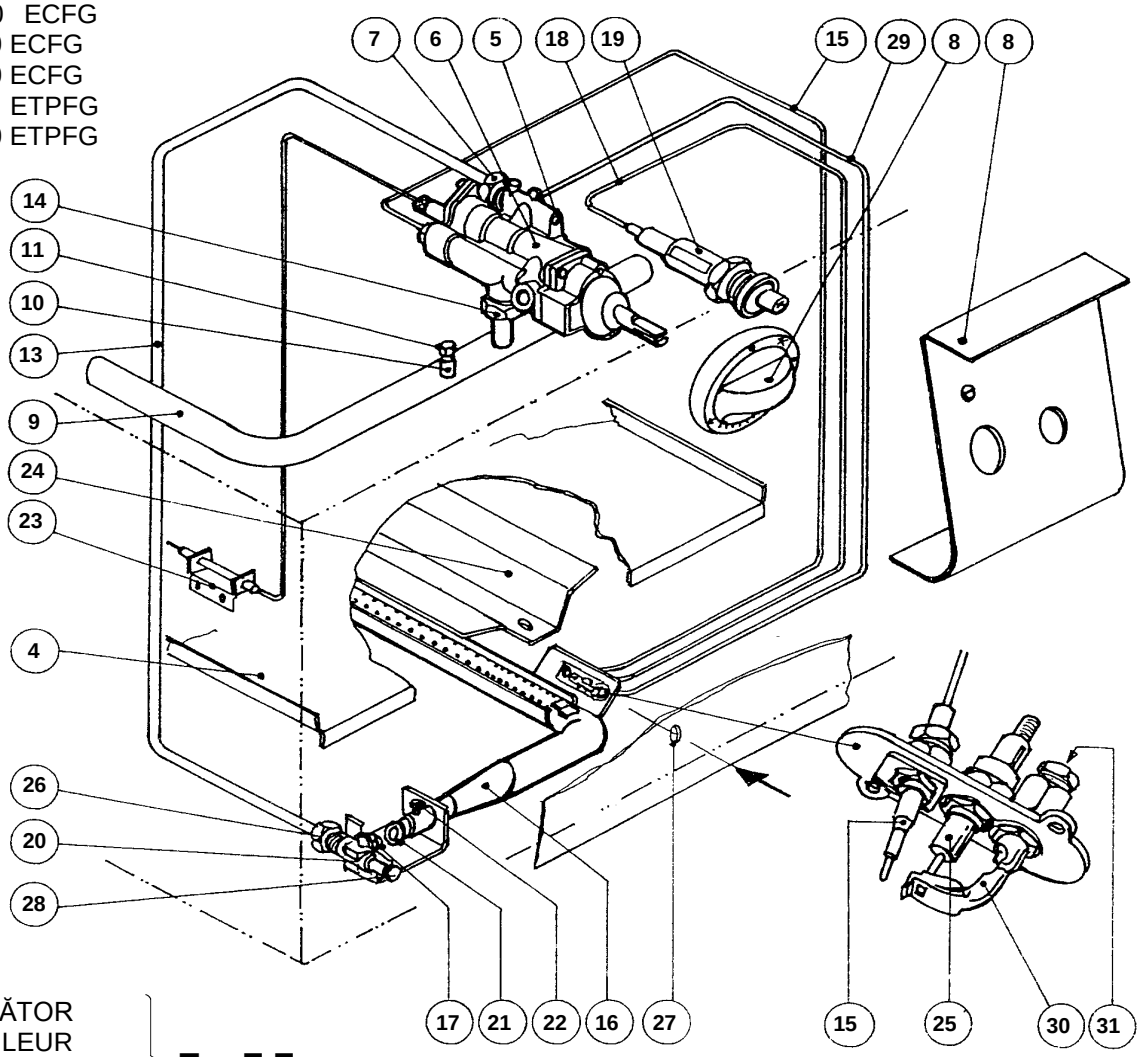
FIG. 3
BILD 3



ARZĂTOR "F" = 7,7 kW (Cuptor GN 2/1)

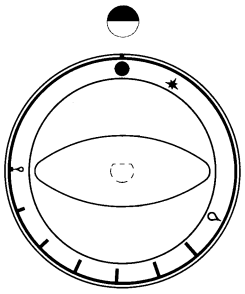
Mod. 90-80 CFG 90-81 CFG
90-120 CFG 90-121 CFG
90-80 TPFG 90-121 TPFG
90-120 TPFG 90-161 CFG
90-160 CFG
90-80 ECFG
90-120 ECFG
90-160 ECFG
90-80 ETPFG
90-120 ETPFG

FIG. 4
BILD 4



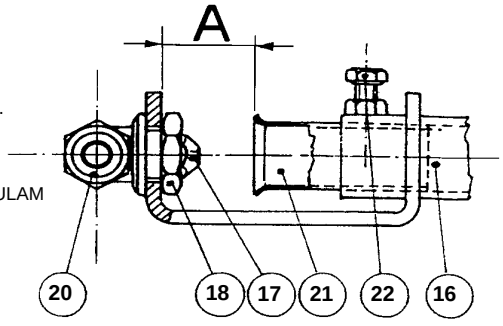
ARZĂTOR
BRULEUR
BRENNER
BURNER
F = 7,7

FIG. 5
BILD 5



- POZIŢIA ÎNCHIS. (ÎNCHIDERE)
  FERME'/ GESCHLOSSEM/ CLOSED/ DICHT.
- POZIŢIA PILOT. (APRINDERE)
  VEILLEUSE/ ZÜNDFLAMME/ PILOT/ WAAKULAM
- POZIŢIA ARZĂTORULUI LA CAPACITATE MAXIMĂ.
  MAX/ MAXIMUM/ LAAG
- POZIŢIA ARZĂTORULUI LA CAPACITATE MINIMĂ.

FIG. 6
BILD 6



BRUCIATORE "FM" = 12 kW (Forno maxi)

FIG. 4A
BILD 4A

Mod. 90-120 CFGG
90-121 CFGG
90-120 ECFGG
90-120 TPFGG
90-121 TPFGG
90-120 ETPFGG

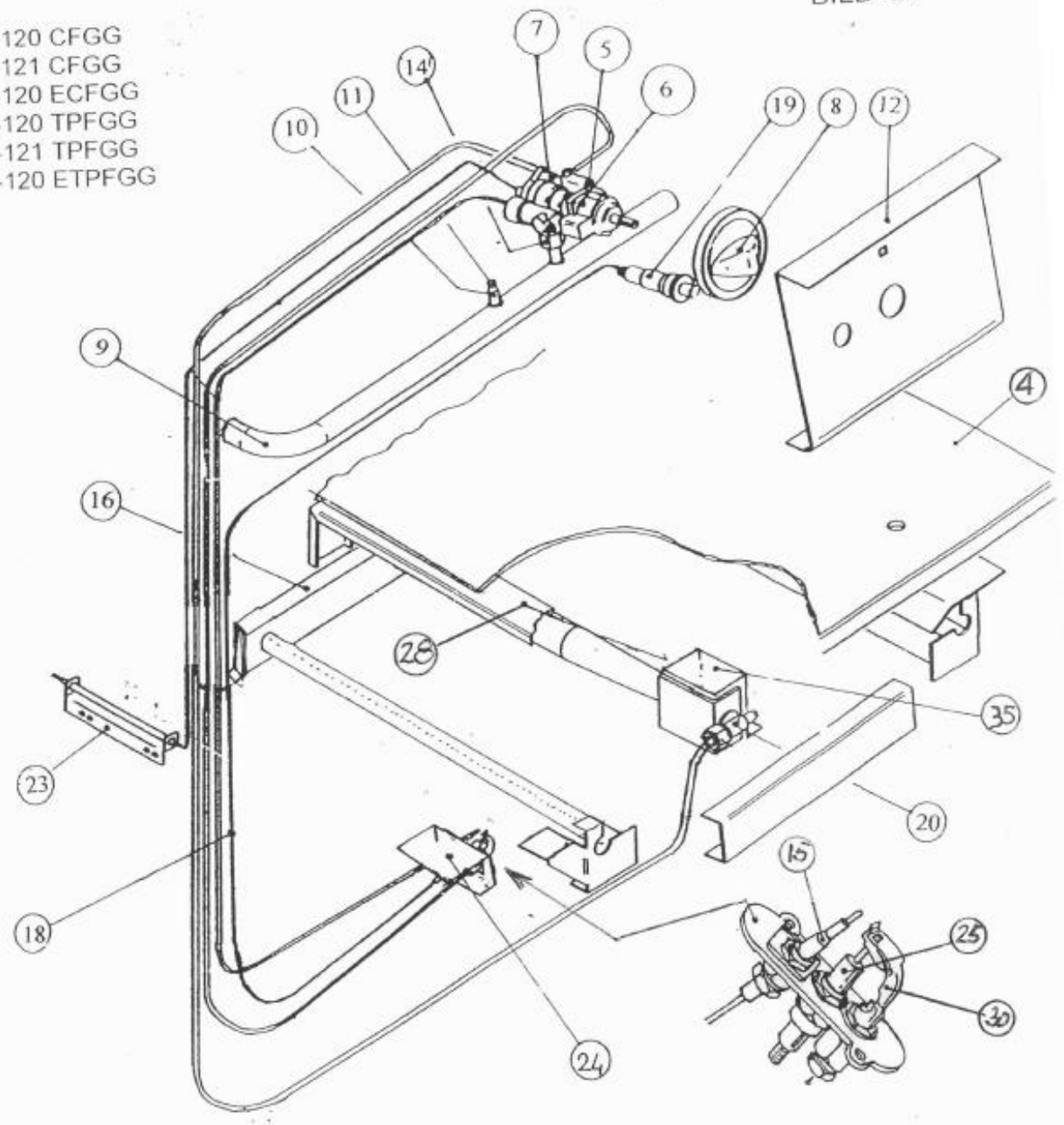
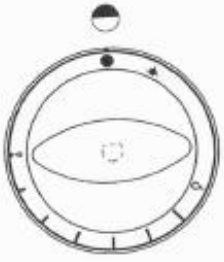


FIG. 5
BILD 5



● POSIZIONE CHIUSO. (SPEGNIMENTO)
FERME'/ GESCHLOSSEM/ CLOSED/ DICHT.

✷ POSIZIONE PILOTA. (ACCENSIONE)
VEILLEUSE/ ZÜNDFLAMME/ PILOT/ WAAKULAM

POSIZIONE BRUCIATORE PORTATA MASSIMA.
MAX/ MAXIMUM/ LAAG

POSIZIONE BRUCIATORE PORTATA MINIMA.
MIN/ MINIMUM/ HOOG

FIG. 6

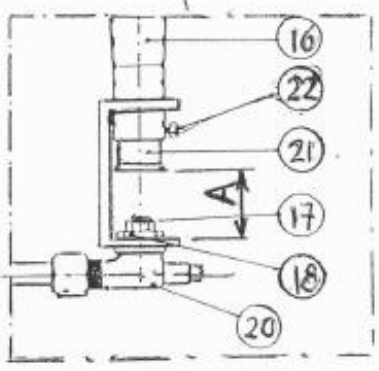


FIG. 8
BILD. 8

ARZĂTOR
BRULEUR
BRENNER
BURNER

P = 12 kW **PLITĂ**

90.80 TPG
90.80 TPFG
90.120 TPFG
90.121 TPFG
90.80 TPFES
90.120 TPFES
90.121 TPFES
90.80 TPFE
90.120 TPFE
90.121 TPFE
90.80 ETPG
90.80 ETPFG
90.120 ETPFG
90.120 TPFGG
90.121 TPFGG
90.120 ETPFGG

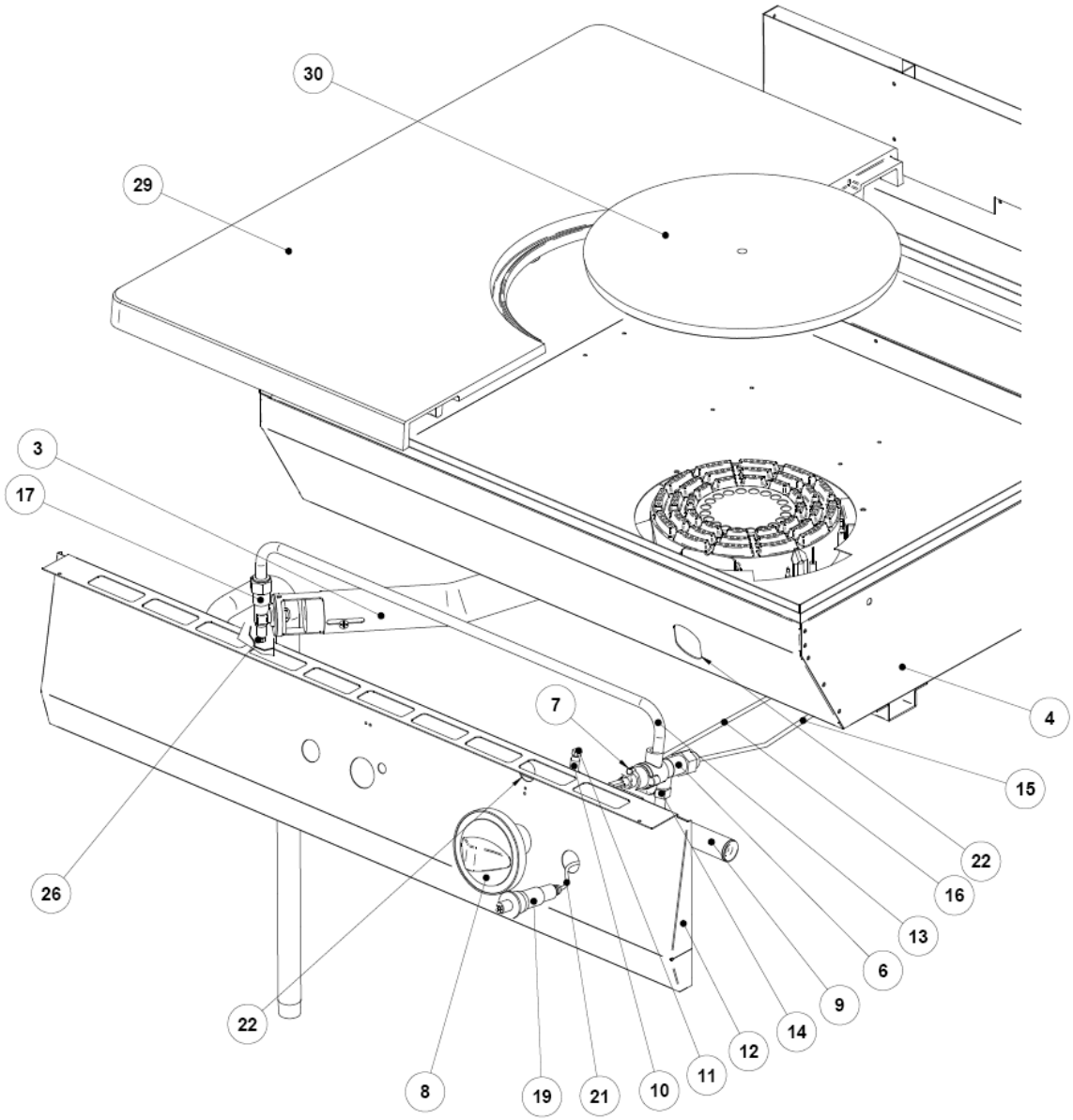


FIG. 9
BILD 9

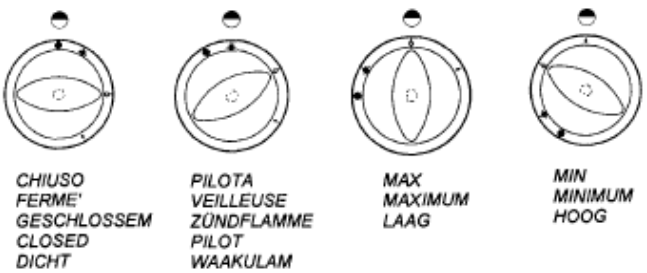
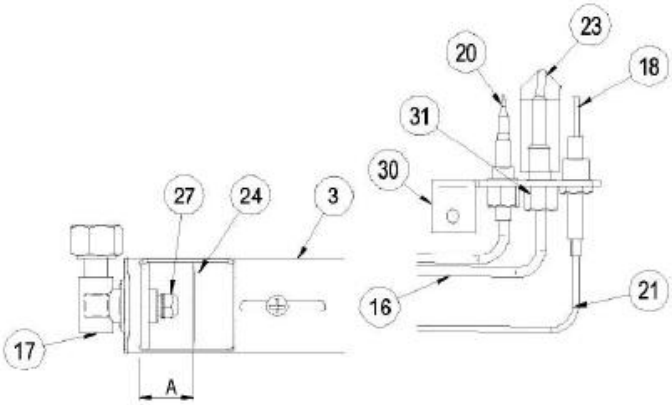
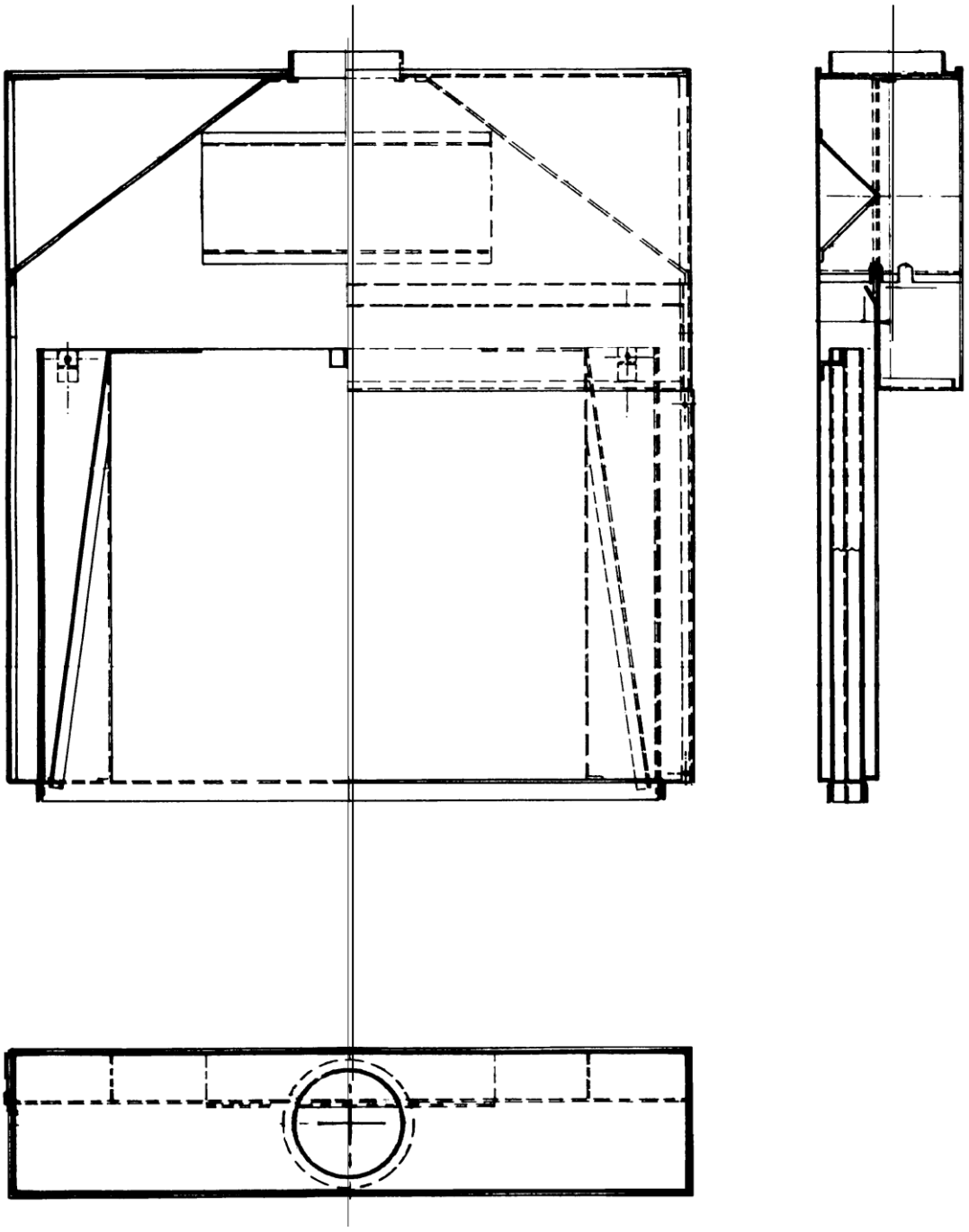


FIG. 10
BILD 10



14. HORN ANTI-VÂNT PENTRU PLITĂ

MOD. 90.80 TPFE 90.80 TPFES 90.121 TPFES
90.80 TPFG 90.120 TPFE 90.120 TPFES
90.120 TPFG 90.121 TPFG 90.121 TPFE
90.120 ETPFG
90.120 TPFGG 90.121 TPFGG 90.120 ETPFGG



CERTIFICAT DE EXAMINARE “CE” DE TIP
Nr. 51BP2626

Pe baza examinărilor efectuate în conformitate cu Anexa II, Secţiunea I, al DPR 15/11/96, Nr. 661, care reprezintă implementarea Directivei 90/396/CEE, se declară că următoarele produse (model/tip):

Maşină de gătit cu plită

Diferite modele

(informaţiile suplimentare sunt anexate)

CONSTRUITĂ DE:

MODULAR SPA
VIA PALU 93

31020 SAN VENDEMIANO TV

CORESPUND DISPOZIŢIILOR SUS NUMITULUI DECRET

PREZENTUL CERTIFICAT DE EXAMINARE CE DE TIP ESTE ELIBERAT DE IMQ SPA ÎN CALITATE DE ORGANISM NOTIFICAT PENTRU DIRECTIVA 90/396/CEE

NUMĂRUL DE IDENTIFICARE AL IMQ SPA ÎN CALITATE DE ORGANISM NOTIFICAT ESTE: 0051

2004-05-07 [semnătură indescifrabilă]

[siglă]

Data

PREZENTUL CERTIFICAT ANULEAZĂ ŞI ÎL ÎNLOCUIEŞTE PE CEL DIN .....

15. CERTIFICAT “CE” 51BP2626

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

No. 51BP2626

VISTO L'ESITO DELLE VERIFICHE CONDOTTE IN CONFORMITÀ ALL'ALLEGATO II, PUNTO 1, DEL DPR 15/11/96, N. 661, ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 90/396/CEE, SI DICHIARA CHE I SEGUENTI PRODOTTI (MODELLO/TIPO):

On the basis of our assessment carried out according to Annex II, section 1, of Legislative Decree of 1996/11/15, No. 661, national transposition of the Directive 90/396/EEC, we hereby certify that the following products (model/type):

Cucina con tuttapiastra

Cooker with solid top

Modelli vari

Various Models

(ulteriori informazioni sono riportate in allegato)
(for further information see annexes)

COSTRUITI DA:
Manufactured by:

MODULAR SPA
VIA PALU' 93
31020 SAN VENDEMIANO TV

SODDISFANO LE DISPOSIZIONI DEL DECRETO SUDDETTO.
Meet the requirements of the aforementioned national legislation.

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO È RILASCIATO DA IMQ S.P.A. QUALE ORGANISMO NOTIFICATO PER LA DIRETTIVA 90/396/CEE.
IL NUMERO IDENTIFICATIVO DELL'IMQ S.P.A. QUALE ORGANISMO NOTIFICATO È: **0051**

This EC Type Examination Certificate is issued by IMQ S.p.A. as Notified Body for the Directive 90/396/EEC. Notified Body notified to European Commission under number: 0051

2004-05-07

DATA

IMQ S.p.A.
VIA QUINTILIANO 43 - 20138 MILANO

IL PRESENTE CERTIFICATO ANNULLA E SOSTITUISCE IL PRECEDENTE DEL
This Certificate cancels and replaces the previous one of

Il presente certificato è soggetto alle condizioni previste dall'IMQ nel "Regolamento relativo al rilascio di Certificati di esame di tipo e all'utilizzo della Marcatura CE su apparecchi a gas e dell'attestato per i relativi dispositivi di sicurezza, in base alla Direttiva 90/396/CEE".
This Certificate is subjected to the provisions laid down in the "Rules concerning the issuing of EC Type Examination Certificates and the use of CE marking on gas appliances and the certificate for gas fittings, following the provisions of the Directive 90/396/EEC."

Mod. 584 - 11/01 - Mod.

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

NO. 51BP2625

VISTO L'ESITO DELLE VERIFICHE CONDOTTE IN CONFORMITÀ ALL'ALLEGATO II, PUNTO 1, DEL DPR 15/11/96, N. 661, ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 90/396/CEE, SI DICHIARA CHE I SEGUENTI PRODOTTI (MODELLO/TIPO):

On the basis of our assessment carried out according to Annex II, section 1, of Legislative Decree of 1996/11/15, No. 661, national transposition of the Directive 90/396/EEC, we hereby certify that the following products (model/type):

Cucine

Cookers

Modelli vari

Various Models

(ulteriori informazioni sono riportate in allegato)
(for further information see annexes)

COSTRUITI DA:
Manufactured by:

MODULAR SPA
VIA PALU' 93
31020 SAN VENDEMIANO TV

SODDISFANO LE DISPOSIZIONI DEL DECRETO SUDDETTO.
Meet the requirements of the aforementioned national legislation.

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO È RILASCIATO DA IMQ S.P.A. QUALE ORGANISMO NOTIFICATO PER LA DIRETTIVA 90/396/CEE.
IL NUMERO IDENTIFICATIVO DELL'IMQ S.P.A. QUALE ORGANISMO NOTIFICATO È: **0051**

This EC Type Examination Certificate is issued by IMQ S.p.A. as Notified Body for the Directive 90/396/EEC. Notified Body notified to European Commission under number: 0051

2004-05-07

DATA

IMQ S.p.A.
VIA QUINTILIANO 43 - 20138 MILANO

IL PRESENTE CERTIFICATO ANNULLA E SOSTITUISCE IL PRECEDENTE DEL
This Certificate cancels and replaces the previous one of

Il presente certificato è soggetto alle condizioni previste dall'IMQ nel "Regolamento relativo al rilascio di Certificati di esame di tipo e all'utilizzo della Marcatura CE su apparecchi a gas e dell'attestato per i relativi dispositivi di sicurezza, in base alla Direttiva 90/396/CEE".
This Certificate is subjected to the provisions laid down in the "Rules concerning the issuing of EC Type Examination Certificates and the use of CE marking on gas appliances and the certificate for gas fittings, following the provisions of the Directive 90/396/EEC."

Mod. 584 - 11/01 - Med.